


# PREMIUM PRESSURE COOKER

## OLLA ELÉCTRICA PREMIUM

## AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE PREMIUM




## User's Manual

## Manual del Usuario

## Manuel d'utilisation

# Contents

# Introduction

**Thank you for purchasing this state of the art Fagor Premium Pressure Cooker! The Fagor Premium Pressure Cooker can be used to steam, simmer, brown, sauté, cook white rice, brown rice, risotto, meat, beans and pressure cook foods to perfection. The user friendly electronic controls are simple and straightforward, allowing you to set recipe times with ease. Plus, the convenient TIME DELAY and KEEP WARM settings provide you with cooking flexibility that meets your busy schedule.**

**This Fagor Premium Pressure Cooker user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the Fagor Premium Pressure Cooker to ensure proper usage and maintenance of the unit. Carefully following the directions in this manual will enable you to optimize the performance and lifespan of the cooker.**



# IMPORTANT SAFEGUARDS



The product you have purchased is a state of the art appliance. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this cooker in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

**PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.**

- Read all of the instructions contained in this manual before using the appliance.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for household and indoor use.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service department at 1-800-207-0806.
- The unit has a polarized AC (Alternating Current) plug, one blade is wider than the other. It will only fit in a polarized outlet one way as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. If it still does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.
- Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not let the electric cord touch hot surfaces.
- If using an extension cord to connect the unit, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place the cord where someone can trip over it.
- Do not place the unit near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners. Do not place the cooker in a heated oven.
- Always use the unit in a well-ventilated area.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the unit or personal injury.
- Children need close adult supervision at all times when they are in or around the kitchen. Keep this appliance out of the reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric upholstered furniture.

- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- Always cook in the removable cooking pot of the unit. Cooking without the removable cooking pot may cause an electric shock or damage to the unit.
- Never deep fry or pressure fry in the cooker. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.
- Never cover or block the pressure valve with anything. This may cause over pressurizing and lead to serious accidents.
- While you're cooking, the lid and the outer stainless steel surface of the cooker might get hot. Handle with care and carry or move the cooker using only the side handles. Be very cautious when moving any appliance containing hot food or liquids.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure from the cooker to avoid being scalded by hot steam.
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from residual steam escaping from inside the unit. Lift the lid facing away from you and allow the drops of water to trickle back from the lid into the cooker.
- Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep unplugged when not in use.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot can be placed in the dishwasher.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on the Premium Pressure Cooker using authentic FAGOR replacement and accessory parts. Never attempt to dissemble and repair the unit yourself.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Pressure Cooker Program".
- Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking with foods that expand such as rice or dried vegetables, do not fill the removable cooking pot more than 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and you will not have enough room for proper building of pressure.
- The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items to not fill the removable cooking pot more than half way.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Features and Functions

ENGLISH

Top of the lid

(2) Self- Locking pin

Pressure regulating knob (1)

Cool-touch handle (3)

Bottom of the lid

(4) Floating valve

Silicone gasket (5)

Safety Pressure valve (6)

Anti-blocking case (7)
(can be pulled up to remove)

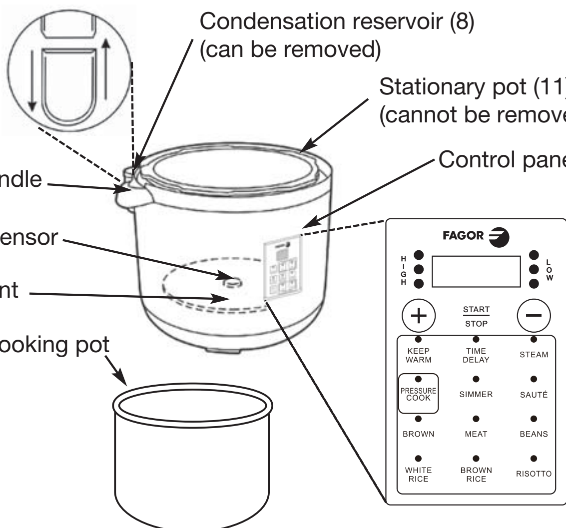
Body of unit

(3) Cool-touch handle

(9) Temperature sensor

(9) Heating element

(10) Removable cooking pot



1. **Pressure Regulating Knob:** Turn the regulating knob to the "Pressure" position when cooking under pressure or when using the meat program, bean program or any of the rice cooking programs. Turn the knob to the "Steam" position to release the pressure after using any of the rice programs, beans program, meat program or pressure cooking program. The pressure regulator knob needs to be turned to "Steam" when using the steam function. When using KEEP WARM, be sure to turn the pressure regulating knob to the "Steam" position and not to the "Pressure" position.
2. **Self-Locking Pin:** The lid will lock automatically when the lid is properly aligned and closed. While cooking under pressure you will not be able to open the lid until all of the pressure is released.
3. **Cool-Touch Handles:** The cool to the touch handles of the unit allows for easy handling and opening of the lid.
4. **Floating Valve:** The safety-floating valve controls the amount of pressure inside the cooker by allowing excess pressure to be released.
5. **Silicone Gasket:** Creates an airtight seal needed for the cooker to build up pressure. Check the silicone gasket for any tears or cracks before using the pressure cooking, meat, beans, or any of the rice cooking programs. To order a new gasket, please contact a Fagor Representative at 1-800-207-0806 or purchase it directly on the Fagor website at www.fagoramerica.com.
6. **Safety Pressure Valve:** The safety pressure valve allows excess pressure to escape from the cooker when it is being used for pressure cooking. It works independently from the floating valve.
7. **Anti-Blocking Case:** Pull it towards yourself to release the pressure regulator knob for cleaning.
8. **Condensation Reservoir:** Collects excess condensation during cooking. If there is some liquid in the reservoir after cooking, simply empty it.
9. **Heating Element and Temperature Sensor:** Both elements regulate the cooking temperature inside the pot.
10. **Removable Cooking Pot:** Aluminum pot with non-stick coating; dishwasher safe pot, but hand washing is always recommended.
11. **Stationary Pot:** This pot cannot be removed from the electric pressure cooker and should NEVER be used for cooking. Before cooking, make sure to place the removable cooking pot into the stationary pot first. All ingredients should be placed into the removable cooking pot ONLY.
12. **Control Panel:** The easy to use controls allow you to select the different programs available with a touch of a finger. Available for selection are: two pressure cooking settings, meat, beans, white rice, brown rice, risotto, brown, sauté, simmer, steam, keep warm, time delay, start/stop and a plus and minus button to adjust cooking time and time delay. Also, on the control panel you will find the HIGH and LOW indicator lights which will blink while pressure or temperature is building. These three lights will go solid once the unit has reached proper pressure or temperature.

# **Getting Started:** Before First Use



Read the safety instructions found in this manual before plugging in and operating the unit. Before using the unit for the first time, follow these steps:

1. Remove all packing materials and literature from within the Fagor Premium Pressure Cooker. Lift out the removable cooking pot and remove any pieces of paper from under it. Remove the plastic protection from the control panel and any stickers from the lid or stainless steel housing.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the stainless steel outer housing with a clean damp cloth. NEVER submerge the stainless steel outer housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot is dishwasher safe.
3. To clean the pressure regulator knob, gently push the pressure regulator knob down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN setting. Once the white dot on CLEAN is aligned with the white dot on the base of the pressure regulator, you can lift the pressure regulator up and off the lid. Look through the holes of the pressure regulator to make sure there is nothing obstructing, and then clean the pressure regulator knob with warm soapy water, allowing the water to run through the pressure regulator to remove all particles.
4. To put the pressure regulator back onto the lid, simply align the CLEAN setting with the white dot on the base, gently push down on the pressure regulator and turn the knob clockwise until it slides back into place.
5. Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid or else the cooker will not function properly.
6. After thorough drying, place the removable cooking pot back into the Multi-cooker before cooking.

# Operating Functions:

## Panel Programs and Functions




## Temperature/Timer Chart

| Cooking Function: | Temperature: | Preset Time: | Timer: |
|---|---|---|---|
| Keep Warm | 165°F | 30 minutes | Up to 12 hours, 30 minute increments |
| Steam | 212°F | 5 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Brown | 356°F | 30 minutes | 1-30 minutes, 1 minute increments |
| Sauté | 284°F | 30 minutes | 1-30 minutes, 1 minute increments |
| Simmer | 200°F | 30 minutes | 1-120 minutes, 1 minute increments |
| High Pressure | 240°F-248°F | 1 minute | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Low Pressure | 226°F-230°F | 1 minute | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Meat | 200°F | 20 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Beans | 240°F | 7 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| White Rice | 226°F-230°F | 10 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Brown Rice | 240°F-248°F | 20 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |
| Risotto | 240°F-248°F | 6 minutes | 1-99 minutes, 1 minute increments |

1. **Keep Warm:** Used to reheat or keep cooked food warm until ready to serve.
2. **Steam:** This function is used to steam meals such as vegetables and fish. Simply add at least a half a cup of water into the bottom of your removable cooking pot and insert the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet. Make sure that the steamer basket is positioned above the water. The Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet can be purchased separately on the Fagor website at www.fagoramerica.com.
3. **Brown:** This function is used to seal in flavor and juice by giving the food a golden brown exterior.
4. **Sauté:** This function is used when cooking small pieces of food by preparing them with very little oil at high heat before using the pressure cooking or meat program.
5. **Simmer:** This function is used to make soup, stew, sauce or other entrees that need to be cooked at a lower heat setting. This function is much gentler than the boiling point of water and will make meat and vegetables very tender.
6. **Pressure Cooking:** HIGH-Use this function to cook at high pressure, 9 psi (pounds per square inch). This pressure setting is more suitable to cook tougher meats and vegetables or other foods that are not so delicate. LOW-Use this function to cook at a low pressure, 5 psi. This pressure setting is more suitable to cook delicate foods such as tender vegetables and certain types of fish.
7. **Meat:** Starting at a preset time of 20 minutes, this program pressure cooks meats to a tender perfection.
8. **Beans:** This program is used to pressure cook dried beans on high beginning at a preset time of 7 minutes. The time can range depending on the bean being pressure cooked.
9. **White Rice:** This program uses low pressure and gives you a preset time of 10 minutes to cook different types of white rice.
10. **Brown Rice:** This program uses high pressure and gives you a preset time of 20 minutes to cook a variety of different rices.
11. **Risotto:** This program uses high pressure and gives you a preset time of 6 minutes to create a gourmet risotto dish.
12. **Start/Stop:** To be used after a cooking selection has been made to begin the cooking process or if you would like to cancel the cooking function.
13. **Time Delay:** Allows you to delay cooking time up to 6 hours. Simply push the time delay button, which will increase by 30 minute increments until you reach the 6 hour maximum time.

# Pressure Cooking Program

This program will allow food to cook faster under pressure by reducing cooking time up to 70% compared to traditional cooking methods. Pressure cooking is fast, easy, safe and healthy!

1. Before every use, make sure the silicone gasket and the pressure regulating knob are clean and are properly placed within the cooker.
2. Plug the cord into a wall outlet.
3. Place the removable cooking pot into the cooker, and add the ingredients following the recipe. When cooking foods under pressure, a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid is required.

   **NOTE:** Do not fill the pot more than 2/3 full with food and liquid. Do not fill the unit more than ½ full when cooking foods that expand during cooking.

   **NOTE:** The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items to not fill the removable cooking pot more than half way.
4. Place the lid on the cooker; aligning the protruding pin on the handle with the condensation cup that shows the unlocked symbol, and turn your lid counterclockwise until it locks into place. You will know when this unit has been locked once you hear the pin click into place.
5. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
6. Choose the desired cooking mode by pressing the PRESSURE COOK button once for HIGH pressure and twice for LOW pressure.
7. Set the desired cooking time by pressing the + or - buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 99 minutes.
8. To set the delay timer, select the TIME DELAY button and use the + or – buttons to adjust when cooking should begin. The delay time goes up in 1/2 hour increments.
9. Press the START/STOP button to begin cooking. The indicator light on the PRESSURE COOK button will flash when the unit has begun to build pressure. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/ STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read --:-- after 30 seconds.
10. As the pressure is building, the three circles next to the chosen pressure setting will light up one at a time. The PRESSURE COOK button will also flash until it has reached full pressure. Once pressure has been reached, all three circles will turn solid red, the pressure cooker button indicator light will also turn solid red and then the unit will beep. This is when your cook time begins.
11. The unit will then begin to count down in minutes once the appropriate pressure has been reached. The floating valve which is located in the lid will also rise when pressure has been reached.

**WARNING: NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE. THIS CAN RESULT IN A SERIOUS ACCIDENT.**

**WARNING: NEVER DEEP FRY OR PRESSURE FRY IN THE UNIT. IT IS DANGEROUS AND MAY CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**

12. The cooker will beep once the cooking time ends. It will turn the automatic KEEP WARM function on and this function will blink until you press the START/STOP button to cancel the program. After pressing the START/STOP button, release the pressure. You have two options for releasing the pressure:

    a. **Quick Release Method:** Release the pressure immediately by turning the pressure regulator knob to STEAM.

       **CAUTION:** THE STEAM COMING OUT OF THE COOKER WILL BE HOT, AND MIGHT CONTAIN DROPLETS OF HOT LIQUID. ALWAYS TURN THE JET OF STEAM AWAY FROM YOUR FACE AND HANDS. BE SURE TO USE POTHOLDERS WHEN RELEASING PRESSURE.

    b. **Natural Release Method:** Allows the pressure to drop naturally without turning the pressure regulator knob to STEAM. This will take several minutes, during which the food inside will continue cooking. Some recipes (such as risotto) benefit from this extra cooking time. You will know when the pressure has been released because the floating valve will drop and you will be able to open the lid.

**NOTE:** If you do not press the START/STOP button at the end of the cooking time, the unit will switch to KEEP WARM and will beep periodically to remind you that cooking has ended.

13. Once all the pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting it up and tilting the lid away from you to avoid being scalded by some remaining steam or hot water condensation dripping from the inner portion of the lid.

**WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT WILL BE HOT. USE POTHOLDERS TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.**

ENGLISH

# Pressure Cooking Charts

Pressure cooking times are approximate times. Use these cooking times as a general guideline. Size and variety will alter cooking times.

**Pressure Cooking Vegetables (Fresh & Frozen):** To achieve best results when pressure cooking fresh or frozen vegetables, please refer to the below tips and hints:

1. Use the STEAM function when making steamed vegetable dishes.
2. Use the quick release method when pressure cooking vegetables so they do not overcook.
3. Use a minimum of 1 cup of liquid when cooking vegetables.
4. When steaming vegetables, use the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet, which can be purchased at the Fagor website at www.fagoramerica.com or by calling a Fagor Representative at 1-800-207-0806.

**Vegetable Pressure Cooking Chart:**

| Vegetable | Fresh (Cooking Time) | Frozen (Cooking Time) |
|---|---|---|
| Acorn Squash, chunks | 6-7 minutes | 8-9 minutes |
| Artichoke, 4 medium – large | 8-10 minutes | 10-12 minutes |
| Asparagus | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Whole Beets, medium – large | 20-25 minutes | 25-30 minutes |
| Broccoli, Florets | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Brussel Sprouts | 3-4 minutes | 4-5 minutes |
| Butternut Squash, chunks | 8-10 minutes | 10-13 minutes |
| Cabbage, Quartered | 3-4 minutes | 4-5 minutes |
| Carrots, whole or chunk | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Cauliflower, florets | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Celery, chunks | 2 minutes | 3 minutes |
| Collard Greens | 4-5 minutes | 5-6 minutes |
| Corn on the Cob | 3-5 minutes | 4-6 minutes |
| Edamame, in pod | 4-5 minutes | 5-6 minutes |
| Eggplant | 2 minutes | 3 minutes |
| Endive | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Kale, coarsely chopped | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Leeks | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Onions, sliced | 2 minutes | 3 minutes |
| Potatoes, whole, small | 5-8 minutes | 6-9 minutes |
| Potatoes, whole, large | 10-12 minutes | 11-13 minutes |
| Potatoes, sliced or cubed | 5-8 minutes | 6-9 minutes |
| Pumpkin, chunks | 4-8 minutes | 6-12 minutes |
| Spinach | 1-2 minutes | 3-5 minutes |

| | | |
|---|---|---|
| Sweet Potatoes, cubed | 7-9 minutes | 9-11 minutes |
| Sweet Potatoes, whole | 10-15 minutes | 12-19 minutes |
| Tomatoes, quartered | 2 minutes | 4 minutes |
| Zucchini | 2 minutes | 3 minutes |



**Pressure Cooking Fresh or Dried Fruits:** To achieve best results when pressure cooking dried or fresh fruit, please refer to the below tips and hints:

1. Quick release method is recommended when pressure cooking fruit to prevent from overcooking.
2. One half cup of water is sufficient for cooking any quantity of fruit because the cooking time is very short.
3. Add sugar to fruit only after it is cooked, not before.

**Fruit Pressure Cooking Chart:**

| Fruit | Fresh (Cooking Time) | Dried (Cooking Time) |
|---|---|---|
| Apples (Slices or Chunks) | 2 minutes | 3 minutes |
| Apples (Whole) | 3 minutes | 4 minutes |
| Apricots, whole or halved | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Peaches | 2-3 minutes | 4-5 minutes |
| Pears | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Plums/Prunes | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Grapes/Raisins | 1-2 minutes | 4-5 minutes |

**Pressure Cooking Beans/Legumes (Dry & Soaked):** To achieve best results when cooking with dried or soaked beans/legumes, please refer to the below tips and hints:

1. Rinse dried beans/legumes under cold water and drain; discard any pebbles or other debris in batch.
2. Do not fill cooker more than half full to allow for beans/legumes to expand in size.
3. Use enough liquid to cover the beans/legumes
4. Do not salt beans/legumes. Using salt while cooking the beans/legumes will prevent them from cooking properly.
5. Add 1-2 tablespoons of oil to beans/legumes to minimize frothing.
6. Release pressure when cooking dried beans/legumes by using the natural release method for best results.

## Beans/Legumes Pressure Cooking Chart:

| Beans/Legumes | Cooking Time (Dried 180ml Cups) | Cooking Time (Soaked Overnight) |
|---|---|---|
| Adzuki Beans | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Black Beans | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Black-Eyed Peas | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Cannellini Beans | 35-40 minutes | 20-25 minutes |
| Chestnuts, pierced | 7-10 minutes | 5-7 minutes |
| Chickpeas (Garbanzo Beans) | 34-40 minutes | 20-25 minutes |
| Great Northern Beans | 28-30 minutes | 23-25 minutes |
| Kidney Beans | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Lentils (Brown) | 15-20 minutes | N/A |
| Lentils (Green) | 15-20 minutes | N/A |
| Lentils (Red) | 15-17 minutes | N/A |
| Lima Beans | 20-24 minutes | 10-15 minutes |
| Navy Beans | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Pinto Beans | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Red Beans | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Soybeans | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Split Peas (Green) | 15-20 minutes | 10-15 minutes |
| Split Peas (Yellow) | 15-20 minutes | 10-15 minutes |

**Pressure Cooking Rice/Grains:** To achieve best results when pressure cooking rice/grains, please refer to the below tips and hints:

1. Add 1-2 tablespoons of oil to the dried grains to minimize frothing.
2. Do not fill removable cooking pot more than half way to allow rice/grain to expand in size.
3. Do not use the quick release method to release pressure; Use the natural release method instead to release pressure from the cooker.
4. Pearl Barley tends to froth, foam and sputter which may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure to not fill the removable cooking pot more than half way.

## Rice/Grain Pressure Cooking Chart:

| Rice/Grain | Grain : Water Ratio (180ml Cups) | Cooking Function & Cooking Times |
|---|---|---|
| Arborio | 1:3 | Risotto, 6 minutes |
| Barley | 1:3 – 1:4 | Brown, 25-30 minutes |
| Basmati | 1:1½ | White, 6-9 minutes |
| Brown | 1:1¼ | Brown, 25-30 minutes |
| Couscous | 1:2 | Brown, 5-8 minutes |
| Jasmine | 1:1 | White, 8-9 minutes |

| | | |
|---|---|---|
| Long Grain | 1:1½ | White, 10 minutes |
| Millet | 2:3 | Brown, 10-12 minutes |
| Pearl Barley | 1:4 | Risotto, 25-30 minutes |
| Quick Cooking Oats | 1:1 ⅔ | Risotto, 5-6 minutes |
| Quinoa | 1:2 | Brown, 8-10 minutes |
| Short Grain Rice | 1:1½ | White, 8-9 minutes |
| Steel Cut Oats | 1:1 ⅔ | Risotto, 10 minutes |
| Sushi Rice | 1:1½ | White, 9 minutes |
| Wheat Berries | 1:3 | Brown, 25-30 minutes |
| Wild Rice | 1:3 | Brown, 25-30 minutes |

ENGLISH

**Pressure Cooking Meat/Poultry:** To achieve best results when cooking meat/poultry, please refer to the below tips and hints:

1. Cut meat/poultry into pieces of uniform size for even cooking.
2. When mixing meats, cut those that cook more quickly into larger pieces and those that cook more slowly into smaller pieces.
3. Brown meat in small batches – overcrowding the cooker can result in the meat becoming tough and flavorless.

**Meat/Poultry Pressure Cooking Chart:**

| Meat/Poultry | Pressure Setting | Cooking Time |
|---|---|---|
| Beef Brisket, whole | High | 40-50 minutes |
| Oxtail | High | 40-50 minutes |
| Beef Short Ribs | High | 35-40 minutes |
| Boneless Chicken Strips | High | 10-12 minutes |
| Chicken Breast | High | 8-10 minutes |
| Chicken Legs | High | 10-12 minutes |
| Chicken Wings | High | 10-12 minutes |
| Chicken (Whole) | High | 20-25 minutes |
| Cornish Hen | High | 10-15 minutes |
| Duck (Whole) | High | 25-30 minutes |
| Ham (Uncooked) | High | 26-30 minutes |
| Lamb, Cubes | High | 10-13 minutes |
| Pork Spareribs | High | 20-25 minutes |
| Pork Chops | High | 8-10 minuets |
| Pork (Baby Back Ribs) | High | 19-24 minutes |
| Pork Loin | High | 45-50 minutes |
| Pork Shoulder | High | 45-50 minutes |
| Turkey (Drumsticks) | High | 15-20 minutes |
| Veal Chops | High | 5-8 minutes |
| Beef Cubes | High | 18-23 minutes |
| Chicken Cubes | High | 10-12 minutes |

ENGLISH

**Pressure Cooking Seafood:** To achieve best results when cooking seafood, please refer to the below tips and hints:

1. Always leave at least 2 inches from the top rim to prevent overflowing.
2. Smaller types of seafood, such as clams and shrimp, do not take long to cook, therefore, it's best to add these types of seafood to a dish during the last few minutes of cooking.

**Seafood Pressure Cooking Chart:**

| Fish/ShellFish | Pressure Setting | Cooking Time (Fresh) | Cooking Time (Frozen) |
|---|---|---|---|
| Fish, whole | Low | 5-6 minutes | 7-10 minutes |
| Fish Filet | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Fish Steak | Low | 3-4 minutes | 4-6 minutes |
| Crab Legs | Low | 3-4 minutes | 5-6 minutes |
| Lobster Tail | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Lobster (Whole) | Low | 3-4 minutes | 4-6 minutes |
| Mussels | Low | 2-3 minutes | 4-5 minutes |
| Scallops (Small) | Low | 1 minute | 2 minutes |
| Scallops (Large) | Low | 2 minutes | 3 minutes |
| Shrimp, shell | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Shrimp (Med/Large) | Low | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Shrimp (Jumbo) | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |

# Rice Cooking Programs

**White Rice:** Cook rice to perfection every time with the WHITE RICE program. This function is programmable to ensure rice is soft and composed of just the right cooking temperatures. Rice will be fluffy and delicious while eliminating any cooking hassle.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place about 1-2 tablespoons of oil into the removable cooking pot.
3. Add the water and rice ratios needed and any other desired ingredients into the removable cooking pot.
4. Close and lock the lid of the unit by properly aligning the handles and turning the lid counterclockwise. Set pressure regulator knob to PRESSURE.
5. Press the WHITE RICE program which will show a preset time of 10 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons to adjust timing and then press the START/STOP button once to begin cooking.
6. As the pressure is building, the WHITE RICE program will blink. Once pressure has been reached, the light will turn solid red and the unit will beep. This is when your cook time begins and the unit will start counting down by minutes on the cookers digital screen.

7. Once cook time is over, the unit will automatically go to KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

**Brown Rice:** The BROWN RICE program ensures your rice is cooked entirely while maintaining all of its richness and nutrients. This function transforms your rice flawlessly by utilizing a specialized cooking cycle.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place about 1-2 tablespoons of oil into the removable cooking pot.
3. Add the water and rice ratios needed and any other desired ingredients into the removable cooking pot.
4. Close and lock the lid of the unit by properly aligning the handles and turning the lid counterclockwise. Set pressure regulator knob to PRESSURE.
5. Press the BROWN RICE program, which will show a preset time of 20 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons to adjust timing and then press the START/STOP button once to begin building pressure.
6. As the pressure is building, the BROWN RICE program will blink. Once pressure has been reached, the indicator light will turn solid red and the unit will beep. This is when your cook time begins and the unit will start counting down by minutes on the digital screen.
7. Once cook time is over, the unit will automatically go to KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

**Risotto:** The RISOTTO program ensures the temperature is perfectly precise. Create Risotto that has the perfect blend of timing, temperature and taste!

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place about 1 tablespoon of vegetable or olive oil into the removable cooking pot and choose SAUTÉ function to sauté the Arborio rice and other ingredients with the lid off first for about 1-2 minutes.
3. Add water or stock and any seasoning or ingredients needed. Once the liquid comes to a rapid boil, properly close and lock the pressure cooker lid.
4. Choose the RISOTTO program, which will be preset to 6 minutes. If you need to adjust the time for the recipe, press the + or – buttons to do so.
5. Press the START/STOP button once to begin building pressure. The RISOTTO button will blink as its building pressure.
6. Once pressure has been built, the red blinking light on the RISOTTO button will go solid red, the unit will beep and that's when your cook time will begin and the unit will count down by minutes.
7. After your cooking time over, the unit will automatically switch to the KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

# Meat Program

Prepare meat classics by using this program that uses high pressure to cook meats until it is fall off the bone tender.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. Place the lid on the cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the meat program.
4. Choose the desired cooking mode by pressing the MEAT button on the control panel.
5. Set the desired cooking time by pressing the + or – buttons or to fast advance, hold the + or - button down till you reach the desired cooking time. The longest cooking time, when pressure cooking, is 99 minutes.
6. To set the delay timer, select the TIME DELAY button and use the + or – buttons to adjust when it should begin cooking.
7. Press the START/STOP button to set the unit. The circles on the panel will begin to light up one at a time, indicating that heat is beginning to form. When the indicator light on the MEAT button goes solid red and all three circles go solid red, this means proper temperature has been reached and cook time begins. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read --:-- after 30 seconds.
8. The unit will begin to count down in one minute increments after the unit reaches proper temperature for high pressure.
9. When the cooking time is up, the unit will beep and automatically switch to KEEP WARM mode until you press the START/STOP button to cancel the program.

# Beans Program



Dry beans traditionally can take a long time to make, but with the electric pressure cooker you will no longer need to pre-soak the beans overnight. Simply load your removable cooking pot with all ingredients and you will have perfectly cooked beans in no time.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. Place the lid on the cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the bean program.
4. Choose the desired cooking mode by pressing the BEANS button on the control panel.
5. Set the desired cooking time by pressing the + or – buttons or to fast advance, hold the + or - button down till you reach the desired cooking time. The longest cooking time, when pressure cooking, is 99 minutes.
6. To set the delay timer, select the TIME DELAY button and use the + or – buttons to adjust when it should begin cooking.
7. Press the START/STOP button to set the unit. The circles on the panel will begin to light up one at a time, indicating that heat is beginning to form. When the indicator light on the BEANS button goes solid red and all three circles go solid red, this means proper temperature has been reached and cook time begins. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read --:-- after 30 seconds.
8. The unit will begin to count down in one minute increments after the unit reaches proper temperature for high pressure cooking.
9. When the cooking time is up, the unit will beep and automatically go into KEEP WARM mode until you press the START/STOP button to cancel the program.

ENGLISH

# Brown Function

This function allows you to brown food such as meat or poultry, to help bring forth the best flavor and texture before pressure cooking.

Pat food dry with a paper towel before browning. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. Brown the food in batches to keep the correct oil temperature for even browning.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in the recipe.
3. Press the BROWN button. The light on the BROWN button will flash and the display will read 00:30. Adjust timing with + or - buttons. The lid should remain off when browning.
4. Press the START/STOP button. When the BROWN button light goes solid, that means that the cooker has reached proper temperature and the cooker will begin heating the oil.
5. After about one minute of heating the oil, add food and begin browning in batches.
6. Once you are done browning, press the START/STOP button to cancel the BROWN function. You can now use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

# Sauté Function

This function allows you to sauté food before cooking. Sauté small pieces of food on high heat with very little oil before using the pressure cooking function.

Pat food dry with a paper towel before sautéing. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat, poultry, etc. Brown the food in batches to keep the correct oil temperature for even sautéing.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in the recipe.
3. Press the SAUTÉ function. The light on the SAUTÉ button will flash and the display will read 00:30. Adjust timing with + or - buttons. The lid should remain off when using the sauté function.
4. Press the START/STOP button. Once the cooker reaches the appropriate temperature, the indicator light will stop flashing and the cooker will start heating the oil.
5. After about one minute of heating the oil, add food and begin sautéing.
6. Once you are done sautéing, press the START/STOP button to cancel the SAUTÉ function. You can now use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

# Simmer Function

Prepare your foods with this fantastic technique used to make soups, stocks, sauces and other wonderful creations. With the SIMMER function, it ensures your food stays just below the boiling point while still being heated.

1. Place the removable cooking pot into the unit and add the ingredients to be simmered.
2. With the lid off, press the SIMMER function once and then press the + or – buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin cooking.
3. When done simmering, press the START/STOP button to cancel the program.

# Steam Function

This program allows you to steam delicate foods such as fish and vegetables.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place about 1-2 cups of water into the bottom of the removable cooking pot. Then add the steamer basket* making sure that the water sits a little bit below the steamer basket.
3. Place ingredients into the steamer basket and align and close the lid of the cooker.
4. Turn the pressure regulating knob to STEAM.
5. Press the STEAM function and then press the + or – buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin cooking.
6. When done steaming, press the START/STOP button to cancel the program.

   *Please note that the Fagor Stainless Steel Steamer Basket and Trivet can be purchased separately. To purchase this item, please go to the Fagor website at www.fagoramerica.com or contact a Fagor Representative at 1-800-207-0806.

ENGLISH

# Keep Warm Function

The KEEP WARM program allows for reheating of food or can keep cooked food warm for up to 12 hours.

1. Place the removable cooking pot into the unit. Then place the food into the removable cooking pot to reheat.
2. Place the lid on the unit; align the pin on the handle with the condensation collector, and turn it counterclockwise until it locks into place. The locking pin will click when it's in place.
3. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the KEEP WARM button. The light on the keep warm button will flash and the digital display will read 00:30.
5. Press the START/STOP button to begin the program. The indicator light will stop flashing once the proper temperature has been reached.
6. Since pressure is not being built when warming food, you can open the lid to check on your food as needed. To turn the program off, simply press the START/STOP button once.

**NOTE:** When using the pressure cooking, rice cooking, meat or beans programs, the KEEP WARM setting will automatically start after the cooking time ends. The selected program's light will turn off, and the KEEP WARM function light will turn on. The food will stay warm until you press the START/STOP button to cancel the program.

# Time Delay Function

This function allows you to delay the cooking process up to 6 hours. You can use the delay time setting after choosing a cooking program: Pressure Cook HIGH and LOW, Meat, Beans, White Rice, Brown Rice and Risotto programs.

**CAUTION:** DO NOT LEAVE PERISHABLE FOODS SUCH AS MEAT, POULTRY, FISH, CHEESE AND DAIRY PRODUCTS AT ROOM TEMPERATURE FOR MORE THAN 2 HOURS (OR MORE THAN 1 HOUR WHEN THE ROOM TEMPERATURE IS ABOVE 90°F). WHEN COOKING WITH THESE FOODS, DO NOT SET THE DELAY FUNCTION FOR MORE THAN 1-2 HOURS.

1. Select the desired cooking program by choosing the correct program button (Pressure Cook, Meat, Beans, White Rice, Brown Rice, and Risotto) and adjusting the time as needed.
2. Press the TIME DELAY button. The button will blink and the panel will read "00:30" meaning half an hour of delay. Press the + or – buttons to adjust the desired delay time needed.
3. Press the START/STOP button. The unit will begin cooking after the delay time has elapsed.

**FOR EXAMPLE:** It is 11:30 a.m. and you want your dinner to be ready by 6 p.m. Your recipe calls for 12 minutes of high pressure cooking. You can program your delay time for 6 hours and then the pressure cooking program for 12 minutes. You do this by pressing the pressure cook function once and then adjusting the time with the + or – buttons until it reads 00:12 minutes and then pressing the TIME DELAY button once and then the + or – buttons until the panel reads 06:00 hours. Next, you press the START/STOP button, and you're all set! The cooker will start cooking at 5:30 p.m. and your dinner will be ready at 5:42 p.m. The automatic warm function will ensure that it doesn't get cold.

ENGLISH

# Cleaning and Maintenance

Do not wash any parts of the unit in the dishwasher except for the removable cooking pot. Always wash the removable cooking pot thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug the unit and let the unit cool before cleaning.
2. Remove the removable cooking pot and wash with warm soapy water or in the dishwasher. Hand washing is always recommended. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge the Multi-cooker in water.
4. Remove the condensation reservoir by pulling it down. Wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing it back into place.
5. Turn the lid upside down; grip the silicone gasket and pull up to remove. Clean the silicone gasket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by positioning it inside the edge of the lid and pushing it down. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid.

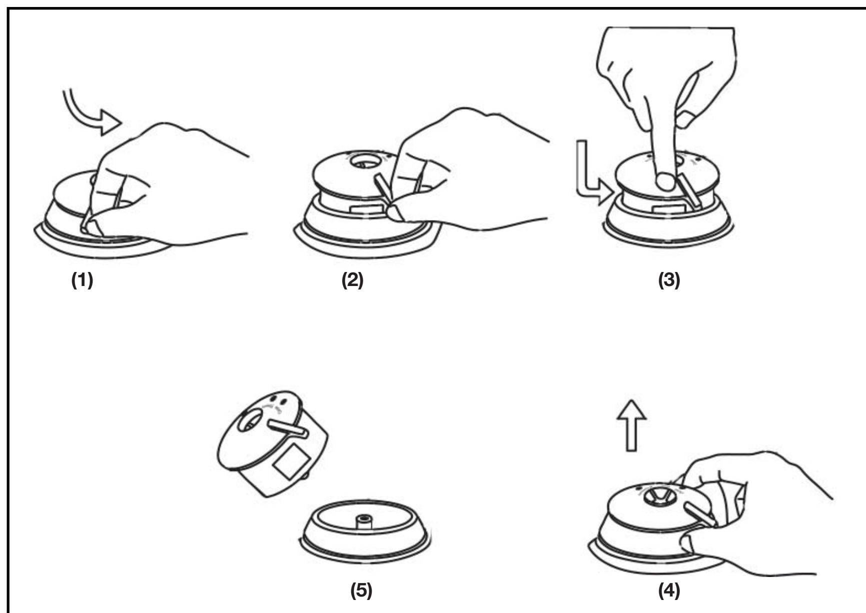
**NOTE:** The silicone gasket must always be properly positioned on the underside of the lid; otherwise the unit will not work. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See "Getting Started" section in this manual.)

6. If the silicone gasket appears damaged, cracked or torn, do not use the unit and contact Fagor Customer Service Department at 1-800-207-0806 or visit the Fagor website to purchase a new silicone gasket at www.fagoramerica.com.
7. For optimal performance, the bottom of the cooker, in the area under the removable cooking pot where the temperature sensor and heating pad are located must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
8. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

### Cleaning the Pressure Regular Knob

ALWAYS check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid from the unit.
2. Press down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN setting and carefully lift to remove. Look through the holes to make sure there is no particle build-up, and put it under running water to clean.




3. Turn the lid over and place it on a table top. Pull out the anti-locking case. Using a brush or toothpick, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve. Replace the anti-locking case by pressing down.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the CLEAN dot with the dot on the lid of the unit and turning clockwise until it goes into place. The white dot on the base of the pressure regulator should line up with the PRESSURE or STEAM setting on the pressure regulator knob. If it doesn't, remove the knob again and try realigning the dots the other way around.

# Contenidos



ESPAÑOL

# Introducción

**¡Gracias por comprar esta Olla a Presión Premium de Fagor!**

**La Olla a Presión Premium de Fagor puede usarse para cocinar a presión, al vapor, para dorar, hacer arroz blanco, hacer arroz integral, hacer risotto, hacer carne y cocinar frijoles a la perfección. Sus mandos, fáciles de usar, son simples y sencillos, permitiéndole seleccionar los tiempos de cada receta con facilidad. Además, las prácticas funciones de "aplazar la cocción" y "mantener caliente" le proporcionan una flexibilidad para cocinar acorde a su apretada agenda.**

**Este manual de uso contiene información vital para la utilización y cuidado de este producto. Lea por favor este manual detenidamente antes de poner en funcionamiento la Olla a Presión Premium de Fagor para asegurar un uso y mantenimiento adecuado. Siga cuidadosamente las siguientes instrucciones de este folleto para optimizar el resultado y el período de vida útil de su electrodoméstico.**



# PRECAUCIONES IMPORTANTES



ESPAÑOL

El producto que usted ha comprado es un electrodoméstico de tecnología punta. Cumple todas las últimas medidas de seguridad y estándares tecnológicos; sin embargo, al igual que con cualquier electrodoméstico, existen algunos riesgos potenciales. Sólo opere esta Olla a Presión Premium de acuerdo con las instrucciones facilitadas y sólo para su uso previsto en el hogar.

**LEA POR FAVOR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ.**

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de usar el electrodoméstico.
- Este producto no está concebido para uso industrial o al aire libre; es sólo para uso interior y en el hogar.
- No ponga a funcionar esta unidad si el cable o el enchufe están dañados. Si el electrodoméstico no está funcionando correctamente, se ha caído o se ha dañado, se ha dejado al aire libre o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y contacte con nuestro servicio de asistencia al cliente en el número de teléfono (800) 207 0806.
- La Olla a Presión Premium tiene un enchufe polarizado AC (Corriente Alterna), una clavija es más ancha que la otra. Sólo encajará en un enchufe polarizado de un modo como medida de seguridad. Déle la vuelta al enchufe si no encaja completamente. Si sigue sin encajar en el enchufe, contacte con un electricista cualificado. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.
- No deje el cable suelto colgando sobre el borde de la mesa o encimera.
- No deje que el cable toque superficies calientes.
- Si usa una alargadera para conectar la Olla a Presión Premium, tenga en cuenta por favor que una alargadera dañada puede causar un mal funcionamiento del producto. Compruebe siempre su alargadera para asegurarse que no está dañada y que es del voltaje que la unidad requiere. Asegúrese de no colocar el cable donde alguien pueda tropezar con él.
- No coloque la Olla a Presión Premium cerca de ningún aparato que emita calor como podrían ser estufas, cocinas de gas o quemadores eléctricos.
- Use siempre la Olla a Presión Premium en una zona bien ventilada.
- Usar accesorios o repuestos que no son los recomendados o vendidos por el fabricante puede causar daño a la Olla a Presión Premium o daños personales.
- Los niños requieren vigilancia de un adulto en todo momento mientras estén en la cocina o alrededor. Mantenga este electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que la persona responsable de su seguridad supervise o dé las instrucciones necesarias sobre el uso del producto.
- Mientras esté en funcionamiento, no cubra el electrodoméstico ni lo coloque cerca de materiales inflamables como cortinas, visillos, paredes, o mobiliario tapizado con tela.

ESPAÑOL

- Cocine siempre en el cazo extraíble de la Olla a Presión Premium. Cocinar sin el cazo extraíble puede causar una descarga eléctrica.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si las asas son difíciles de abrir, esto indica que la olla está todavía bajo presión - ¡no lo fuerce. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
- Nunca fría o fría a presión en la Olla a Presión Premium. Es peligroso y podría causar un incendio y daños severos.
- Nunca cubra o bloquee la válvula de presión con nada. Esto puede causar sobre-presurización y llevar a accidentes graves.
- Mientras está cocinando, la tapa y la superficie de acero inoxidable de la Olla a Presión Premium pueden calentarse. Manéjela con cuidado y lleve o mueva la Olla a Presión Premium usando sólo las asas laterales. Tenga mucho cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga comida o líquidos calientes.
- Mantenga las manos y la cara alejadas del botón regulador de presión cuando libere la presión de la Olla a Presión Premium para evitar quemarse con vapor caliente.
- Después de cocinar, emplee cuidado extremo cuando quite la tapa. Puede resultar gravemente quemado a causa del vapor residual escapando de dentro de la unidad. Eleve la tapa de tal forma que el vapor escape por el lado más alejado de usted y deje que las gotas de agua escurran desde el interior de la tapa adentro de la Olla Eléctrica Multifuncional.
- Asegúrese de que la Olla a Presión Premium esté apagada antes de desenchufarla de la toma de corriente. Desenchufe siempre y deje que se enfríe antes de limpiar o de quitar algún componente. No intente nunca desenchufar la unidad tirando del cable. Manténgala desenchufada cuando no esté en uso.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, nunca meta el enchufe, el cable o el cuerpo en agua u otro líquido. Sólo el cazo extraíble puede colocarse en el lavavajillas.
- Sólo expertos cualificados deben reparar y llevar a cabo trabajos de mantenimiento en la Olla a Presión Premium usando repuestos y accesorios auténticos de FAGOR. No intente nunca desarmar y reparar la Olla a Presión Premium usted mismo.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras u otras lesiones. Asegúrese de que la unidad está bien cerrada antes de operar. Consulte **<<Programa de Cocinado a Presión>>**.
- No llene la Olla a Presión Premium mas de 2 tercios de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden como el arroz o verduras secas no llene el cazo extraíble mas de la mitad de su capacidad. Si lo llena en exceso se puede bloquear la valvula y crear exceso de presión. Consulte **<<Funciones de Operación>>**.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden formar espuma y chisporrotear, y obstruir el dispositivo de liberación de presión. Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.
- Compruebe siempre antes del uso que el dispositivo de liberación de presión no este obstruido.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Características y Funciones



Parte superior de la tapa

(2) Indicador de Auto-cierre

Botón Regulador de Presión (1)

Mangos fríos al tacto (3)

Parte inferior de la tapa

Válvula Flotante (4)

Junta de Silicona (5)

Válvula de Seguridad (6)

Funda anti-bloqueo (7)
(puede sacarse tirando hacia arriba)

Cuerpo de la olla eléctrica



Colector de Agua (8)
(puede sacarse)

Cazuela Estática (11)
(no se puede quitar)

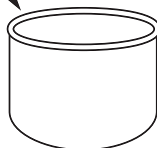
Panel de Control (12)

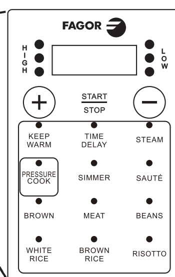
(3) Mangos fríos al tacto

(9) Sensor de Temperatura

(9) Fuente de Calor

(10) Cazo extraible para cocinar





ESPAÑOL

1. **Botón Regulador de Presión:** Gire el mando de regulación a la posición de "Pressure" (presión) al cocinar bajo presión o cuando se utiliza el programa de la carne, el programa de frijol o cualquiera de los programas de cocción de arroz. Gire la perilla a la posición "Steam" para liberar la presión después de usar cualquiera de los programas de arroz, frijoles, carne o funciones de cocción a presión. El regulador de presión tiene que ser posicionado en "Steam" cuando se utiliza la función de cocinar a vapor. Al usar "KEEP WARM", asegúrese de girar el regulador de presión a la posición "Steam", y no a la posición "Pressure".
2. **Indicador de Auto-cierre:** La tapa se cerrará automáticamente cuando la gire hasta su tope. Mientras esté cocinando a presión no podrá abrir la tapa mientras haya presión dentro.
3. **Mangos fríos al tacto:** los mangos le permitirán abrir, cerrar y mover la Olla Eléctrica con facilidad.
4. **Válvula Flotante:** La válvula de seguridad-válvula flotante controla la cantidad de presión dentro de la Olla Eléctrica permitiendo que el exceso de presión se libere.
5. **Junta de Silicona:** Crea un sellado hermético para que su Olla Eléctrica pueda acumular la presión necesaria. Compruebe que la junta no esté rajada ni agrietada antes de cocinar a presión. Si necesita comprar una nueva junta de silicona visite la pagina web: www.fagoramerica.com o llame al numero de Servicio al Cliente: 1-800-207-0806.
6. **Válvula de Seguridad:** La válvula de seguridad permite que el exceso de presión escape de la Olla Eléctrica cuando está siendo usada como olla a presión. Funciona independientemente de la válvula flotante.
7. **Funda anti-bloqueo:** tire hacia usted para sacar el botón regulador de presión para su limpiado.
8. **Colector de Agua:** Recoge el exceso de vapor condensado en agua durante el proceso de cocinado. Si hay algo de líquido en el colector después de cocinar, simplemente vacíelo.
9. **Sensor de Temperatura y Fuente de Calor:** estos dos elementos regulan la temperatura de cocción.
10. **Cazo extraible para cocinar:** Olla de aluminio con interior anti-adherente, apto para lavavajillas pero se recomienda lavar a mano.
11. **Cazuela Estática:** Esta parte no se puede sacar de la olla. NUNCA se debe cocinar directamente en esta cazuela estática. Antes de cocinar, asegúrese de colocar la olla extraíble en el bote estacionario primero. Todos los ingredientes se deben colocar en la olla de cocción extraíble SOLAMENTE.
12. **Panel de Control:** Los controles fáciles de usar permiten seleccionar los programas disponibles con un toque. Disponible para la selección son: dos ajustes de cocción a presión, carne, frijoles, arroz blanco, arroz integral, risotto, dorar, saltear, hervir a fuego lento, vapor, mantener el calor, **aplazamiento de la cocción**, Start/Stop y un botón de más o menos para ajustar tiempo de cocción y **aplazamiento** de tiempo. Además, en el panel de control encontrará las luces indicadoras HIGH y LOW cuales parpadean mientras que la presión o la temperatura esta creciendo. Estas tres luces se iluminaran una vez que el equipo haya alcanzado la presión o la temperatura adecuada.

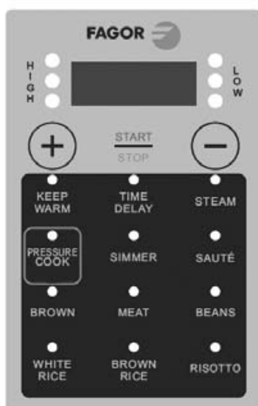
# Antes del Primer Uso

Lea las instrucciones de seguridad que encontrará en este manual antes de enchufar y poner en funcionamiento su Olla a Presión Premium. Antes de usar la Olla Eléctrica por primera vez, siga estos pasos:

1. Quite todos los materiales de empaquetado y los folletos de dentro de la Olla a Presión Premium. Levante el cazo extraíble y retire cualquier trozo de papel de debajo. Quite el plástico de protección del panel de control y cualquier pegatina de la tapa o del cuerpo de acero inoxidable.
2. Lave todos los componentes desmontables y extraíbles con agua y jabón. Enjuague y seque todos los componentes cuidadosamente. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de acero inoxidable. NUNCA sumerja el cuerpo de acero inoxidable en agua o cualquier otro líquido. Sólo la olla extraíble es apto para lavar en lavavajillas.
3. Para limpiar el botón regulador de presión, empújelo suavemente hacia abajo y al mismo tiempo gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición CLEAN. Una vez que el punto blanco en CLEAN está alineado con el punto blanco de la base del regulador de presión, puede levantar y sacar el regulador de presión de la tapa. Mire a través de los orificios del regulador de presión para asegurarse de que no hay nada que obstruye, y luego límpielo con agua tibia y jabón, permitiendo que el agua corra a través del regulador de presión para eliminar todas las partículas.
4. Para poner el regulador de presión de nuevo en la tapa, simplemente aliñe el punto blanco de CLEAN con el punto blanco en la base, empuje el regulador de presión suavemente hacia abajo y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que se deslice en su lugar.
5. Asegúrese que la junta de silicona está colocada adecuadamente en la tapa, si no, la olla eléctrica no funcionara
6. Después de secar completamente, coloque el cazo extraible de nuevo en la olla eléctrica antes de cocinar.

# Funciones de Operación:

## Programas y Funciones del Panel de Control




## Tabla de Temperatura / Tiempo

| Función de Cocina: | Temperatura: | Tiempo Pre-Ajustado: | Temporizador: |
|---|---|---|---|
| Mantener Caliente | 165°F | 30 minutos | Hasta 24 horas, en incrementos de 30 minutos |
| Vapor | 212°F | 5 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Dorar | 356°F | 30 minutos | 1-30 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Saltear | 284°F | 30 minutos | 1-30 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Hervir a Fuego Lento | 200°F | 30 minutos | 1-120 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Alta Presión | 240°F-248°F | 1 minuto | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Baja Presión | 226°F-230°F | 1 minuto | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Carne | 200°F | 20 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Frijoles | 240°F | 7 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Arroz Blanco | 226°F-230°F | 10 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Arroz Integral | 240°F-248°F | 20 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |
| Risotto | 240°F-248°F | 6 minutos | 1-99 minutos, incrementos de 1 minuto |

1. **Mantener Caliente (KEEP WARM):** Se utiliza para calentar o mantener calientes los alimentos hasta que esté listo para servir.
2 **Vapor (STEAM):** Esta función se utiliza para cocinar al vapor las comidas como verduras y pescado. Agregue al menos la mitad de una taza de agua en el fondo del cazo extraíble e inserte la cesta de vapor de acero inoxidable y el soporte de Fagor. Coloque la cesta de vapor por encima del agua. La cesta de vapor y el soporte de Fagor se pueden comprar por separado en el sitio web de Fagor en www.fagoramerica.com.
3. **Dorar (BROWN):** Esta función se utiliza para conservar el sabor y el jugo de los alimentos y para dorar el exterior.
4. **Saltee (SAUTE):** Esta función se utiliza cuando se cocina pequeños trozos de alimentos preparándolos con muy poco aceite a un alto calor antes de la cocción a presión o con el programa de carne.
5. **Cocine a Fuego Lento (SIMMER):** Esta función se utiliza para hacer sopa, guiso, salsa u otros platos que necesitan ser cocinados en un ajuste de calor bajo. Esta función es mucho más suave que el punto de ebullición del agua y ablandara las carnes y las verduras.
6. **Cocinar a Presión (PRESSURE COOK):** Alto- Use esta función para cocinar a alta presión, 8.7-11.6 psi. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar carnes más duras y otros alimentos que no son delicados. Bajo- Use esta función para cocinar a baja presión, 4.35-5.8 psi. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar comidas delicadas como son las verduras blandas o ciertos tipos de pescado.
7. **Carne (MEAT):** A partir de un tiempo preestablecido de 20 minutos, este programa cocina carnes a una perfección.
8. **Frijoles (BEANS):** Este programa se utiliza para cocinar frijoles secos a presion alta a una hora predeterminada de 7 minutos. El tiempo puede variar dependiendo del frijol.
9. **Arroz Blanco (WHITE RICE):** Esta función utiliza baja presión y da un tiempo preestablecido de 10 minutos para cocinar diferentes tipos de arroz blanco.
10. **Arroz Integral (BROWN RICE):** Esta función utiliza alta presión y da un tiempo preestablecido de 20 minutos para cocinar una variedad de diferentes arroces.
11. **Risotto:** Esta función utiliza alta presión y da un tiempo preestablecido de 6 minutos para crear un risotto gourmet.
12. **Inicio/Parar (START/STOP):** Para ser utilizado después de que una selección de cocina se ha hecho para comenzar el proceso de cocción, o si desea para cancelar la función de cocción.
13. **Aplazar la Cocción (TIME DELAY):** Le permite retrasar el tiempo de cocción hasta 6 horas. Simplemente presione el botón TIME DELAY, lo que aumentará por incrementos de 30 minutos hasta llegar al tiempo máximo de 6 horas.

ESPAÑOL

# Programa de Cocinado a Presión

Este programa le permitirá cocinar alimentos bajo presión en menos tiempo, ya que el tiempo de cocción se reduce hasta un 70% comparado con métodos tradicionales. ¡Cocinar a presión es Rápido, Fácil y Sano!

1. Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de silicona y las válvulas reguladoras de presión estén limpias y bien colocadas.
2. Conecte el cable en un enchufe de pared.
3. Coloque la olla extraíble en la unidad, y añada los ingredientes siguiendo la receta. Cuando cocine comidas a presión, es necesario añadir al menos 1 taza (8 oz.) de líquido.

   NOTA: No llene la olla extraíble más 2/3 de su capacidad con líquido. No llene la unidad más de ½ de su capacidad cuando cocine comidas que se expanden cuando están cocinándose.

   NOTA: Las siguientes comidas no deben ser cocinadas a presión: salsa de manzana, arándanos, cebada perla, harina de avena, arvejas partidas, fideos, pasta o ruibarbo. Estas comidas tienden a producir espuma y barbotear, y pueden bloquear la válvula de presión.
4. Coloque la tapa de la Olla a Presión Premium alineando la parte protuberante del mango con la imagen del candado abierto, y gírela hacia el candado cerrado. Oirá el clic del cierre automático.
5. Gire el botón regulador de presión a PRESSURE.
6. Elija el modo de cocinado deseado presionando el botón de PRESSURE COOK una vez para alta presión y dos veces para baja presión.
7. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 99 minutos.
8. Para establecer el tiempo de aplazamiento, seleccione el botón TIME DELAY y utilice los botones + o - para ajustar cuando la hora de cocinar debe comenzar. El tiempo de aplazamiento sube en incrementos de ½ hora (30 minutos).
9. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar. La luz indicadora en el botón PRESSURE COOK parpadeará cuando la unidad ha comenzado a acumular presión. Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
10. A medida que la presión está aumentando, los tres círculos próximos al ajuste de presión seleccionado se encenderán uno a la vez. El botón PRESSURE COOK también parpadeará hasta que se haya alcanzado la máxima presión. Una vez que se ha alcanzado la presión, los tres círculos se mantendrán rojos, la luz indicadora del botón también se iluminará en color rojo y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando comienza el tiempo de cocción.

11. La unidad empezará a contar hacia atrás los minutos una vez que se haya alcanzado la presión adecuada. La válvula flotante se elevará cuando se haya alcanzado la presión.

**ATENCIÓN: NUNCA FUERCE LA TAPA PARA INTENTAR ABRIRLA CUANDO ESTÉ COCINANDO A PRESIÓN. ESTO PUEDE DAR LUGAR A UN ACCIDENTE GRAVE.**

**ATENCIÓN: NUNCA FRÍA O FRÍA A PRESIÓN EN LA OLLA A PRESION PREMIUM. ES PELIGROSO Y PUEDE CAUSAR UN INCENDIO Y DAÑOS SEVEROS.**



12. La Olla a Presión Premium pitará una vez cuando el tiempo de cocinado acabe. Empezará a funcionar automáticamente bajo la función de KEEP WARM hasta que pulse el botón START/STOP para cancelar el programa. Después de presionar el botón START/STOP, libere la presión. Tiene dos opciones para liberar la presión:

    a. **Método Rápido:** Libere la presión inmediatamente girando el botón regulador de presión a STEAM. Toda la presión será liberada en segundos.

       **PRECAUCIÓN:** EL VAPOR QUE SALE DE LA OLLA ESTARÁ CALIENTE, Y PUEDE LANZAR GOTAS DE LÍQUIDO CALIENTE. NO ACERQUE SU CARA O MANOS AL CHORRO DE VAPOR Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.

    b. **Método Natural:** Deje que la presión baje naturalmente sin girar el botón regulador de presión a STEAM. Esto le llevará varios minutos, durante los cuales la comida continuará cocinándose. Algunas recetas (por ejemplo un risotto) se benefician de este tiempo extra de cocción. Sabrá cuando se ha liberado la presión porque la válvula flotante bajará y usted podrá girar la tapa para abrirla.

**NOTA:** Si no pulsa el botón START/STOP al final del tiempo de cocción, la Olla Eléctrica pitará periódicamente para recordarle que el cocinado ha acabado.

13. Una vez que la presión ha sido liberada, quite la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj, y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con los restos de vapor y el agua caliente condensada que gotea desde la parte interior de la tapa.

**ATENCIÓN: DESPUÉS DE COCINAR, LA OLLA EXTRAÍBLE INTERIOR ESTARÁ MUY CALIENTE. USE AGARRADORES PARA MOVERLA O DEJE QUE SE ENFRÍE ANTES DE SACARLA.**

ESPAÑOL

# Tablas de Cocinado a Presión

Los tiempos de cocción de presión son tiempos aproximados. Utilice estos tiempos de cocción como una guía general. El tamaño y la variedad alterarán los tiempos de cocción.

**Cocinando Verduras a Presión (Frescas y Congeladas):** Para lograr mejores resultados al cocinar verduras frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Utilice la función STEAM al hacer platos de verduras al vapor.
2. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
3. Use un mínimo de 1 taza de líquido al cocinar verduras.
4. Al cocer las verduras al vapor, utilice el cesto de vapor de acero inoxidable que se puede comprar en el sitio web de Fagor en www.fagoramerica.com o llamando a un representante de Fagor al 1-800-207-0806.

**Tabla de Cocinar Verduras a Presión:**

| Vegetal | Fresco (Tiempo de Cocción) | Congelado (Tiempo de Cocción) |
|---|---|---|
| Bellota Calabaza | 6-7 minutos | 8-9 minutos |
| Alcachofa, 4 mediana – grande | 8-10 minutos | 10-12 minutos |
| Espárragos | 1-2 minutos | 2-3 minutos |
| Remolachas Enteras, medianas–grandes | 20-25 minutos | 25-30 minutos |
| Brócoli, Floretes | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Coles de Bruselas | 3-4 minutos | 4-5 minutos |
| Calabaza Butternut, trozos | 8-10 minutos | 10-13 minutos |
| Repollo, cuarteado | 3-4 minutos | 4-5 minutos |
| Zanahorias, entero o trozos | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Coliflor, floretes | 2-4 minutos | 3-5 minutos |
| Apio, trozos | 2 minutos | 3 minutos |
| Berza | 4-5 minutos | 5-6 minutos |
| Maíz en la Mazorca | 3-5 minutos | 4-6 minutos |
| Edamame, en la vaina | 4-5 minutos | 5-6 minutos |
| Berenjena | 2 minutos | 3 minutos |
| Endibia | 1-2 minutos | 2-3 minutos |
| Col Rizada, en trozos grandes | 1-2 minutos | 2-3 minutos |
| Puerros | 2-4 minutos | 3-5 minutos |
| Cebollas, en rodajas | 2 minutos | 3 minutos |
| Patatas, entera, pequeña | 5-8 minutos | 6-9 minutos |
| Patatas, entera, grande | 10-12 minutos | 11-13 minutos |
| Patatas, en rodajas o en cubos | 5-8 minutos | 6-9 minutos |
| Calabaza, trozos | 4-8 minutos | 6-12 minutos |

| | | |
|---|---|---|
| Espinacas | 1-2 minutos | 3-5 minutos |
| Camotes, en cubos | 7-9 minutos | 9-11 minutos |
| Camotes, enteros | 10-15 minutos | 12-19 minutos |
| Tomates, cuarteado | 2 minutos | 4 minutos |
| Calabacín | 2 minutos | 3 minutos |



**Cocinando Frutas a Presión (Frescas y Congeladas):** Para lograr mejores resultados al cocinar frutas frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
2. Una media taza de agua es suficiente para cocinar cualquier cantidad de fruta debido a que el tiempo de cocción es muy corto.
3. Agregue azúcar a la fruta sólo después de que se cocina, no antes.

**Gráfico de Cocinar Fruta a Presión:**

| Fruta | Fresca | Seca |
|---|---|---|
| Manzanas (Rodajas o Trozos) | 2 minutos | 3 minutos |
| Manzanas (Entera) | 3 minutos | 4 minutos |
| Albaricoques, entero o cortado por la mitad | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Duraznos | 2-3 minutos | 4-5 minutos |
| Peras | 2-4 minutos | 3-5 minutos |
| Ciruelas/Ciruelas Pasas | 2-4 minutos | 3-5 minutos |
| Uvas/Pasas | 1-2 minutos | 4-5 minutos |

**Cocinando Frijoles/Legumbres a Presión (Secos y Empapados):** Para lograr mejores resultados al cocinar con frijoles / legumbres secas o empapadas, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Enjuague los frijoles secos / legumbres con agua fría y desagüe; descartar los guijarros u otros desechos.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que los frijoles/legumbres se expandan.
3. Use suficiente líquido para cubrir los frijoles / legumbres.
4. No agregue sal a los frijoles / legumbres. El uso de la sal durante la cocción de los granos / legumbres les impedirá cocinar correctamente.
5. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a los frijoles / legumbres para minimizar la formación de espuma.
6. Libere la presión al cocinar frijoles secos / leguminosas utilizando el método natural de liberación para obtener mejores resultados.

ESPAÑOL

## Tabla de Cocinar Frijoles/Legumbres a Presión:

| Frijoles/Legumbres | Tiempo de Cocción (1 taza seca) | Tiempo de Cocción (Remojadas durante la Noche) |
|---|---|---|
| Azuki | 20-25 minutos | 10-15 minutos |
| Frijoles Negros | 20-25 minutos | 10-15 minutos |
| Black-Eyed Peas | 20-25 minutos | 10-15 minutos |
| Frijoles Cannellini | 35-40 minutos | 20-25 minutos |
| Castañas, perforadas | 7-10 minutos | 5-7 minutos |
| Garbanzos | 34-40 minutos | 20-25 minutos |
| Frijoles Grandes del Norte | 28-30 minutos | 23-25 minutos |
| Frijoles | 25-30 minutos | 20-25 minutos |
| Lentejas (Marrónes) | 15-20 minutos | N/A |
| Lentejas (Verdes) | 15-20 minutos | N/A |
| Lentejas (Rojas) | 15-17 minutos | N/A |
| Habas | 20-24 minutos | 10-15 minutos |
| Frijoles de la Armada | 25-30 minutos | 20-25 minutos |
| Frijoles Pintos | 25-30 minutos | 20-25 minutos |
| Frijoles Rojos | 25-30 minutos | 20-25 minutos |
| Soya | 25-30 minutos | 20-25 minutos |
| Arvejas (Verdes) | 15-20 minutos | 10-15 minutos |
| Arvejas (Amarillas) | 15-20 minutos | 10-15 minutos |

**Cocinando Arroz / Granos a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar arroz/granos a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a granos secos para minimizar la formación de espuma.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que el arroz/granos se expandan.
3. No utilice el método rápido para liberar la presión, utilice el método natural para liberar la presión de la olla.
4. Nota: La cebada perla tiende a formar espuma y chisporrotear, y puede bloquear la válvula de presión si se llena demasiado la olla de cocción. Por favor, asegúrese de no llenar la olla extraíble más de la mitad de su capacidad.

## Tabla de Cocinar Arroz/Granos a Presión:

| Arroz/Grano | Grano : Relación Agua (Tazas) | Función y Tiempo de Cocción |
|---|---|---|
| Arborio | 1:3 | Risotto, 6 minutos |
| Cebada | 1:3-1:4 | Brown Rice, 25-30 minutos |
| Basmati | 1: 1 ½ | White Rice, 6-9 minutos |
| Integral | 1: 1 ¼ | Brown Rice, 25-30 minutos |
| Cuscús | 1:2 | Brown Rice, 5-/8 minutos |
| Jazmín | 1:1 | White rice, 8-9 minutos |
| Arroz de Grano Largo | 1: 1 ½ | White rice, 10 minutos |

| | | |
|---|---|---|
| Mijo | 2:3 | Brown Rice, 10-12 minutos |
| Cebada Perlada | 1:4 | Risotto, 25-30 minutos |
| Avena de Cocción Rápida | 1: 1 2/3 | Risotto, 5-6 minutos |
| Quinoa | 1: 2 | Brown Rice, 8-10 minutos |
| Arroz de Grano Corto | 1: 1 ½ | White Rice, 8-9 minutos |
| Avena Cortada en Máquina | 1: 1 2/3 | Risotto, 10 minutos |
| Arroz de Sushi | 1: 1 ½ | White rice, 9 minutos |
| Granos de Trigo | 1:3 | Brown Rice, 25-30 minutos |
| Arroz Silvestre | 1:3 | Brown Rice, 25-30 minutos |

ESPAÑOL

**Cocinando Carne / Aves de Corral a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar la carne / aves de corral, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Corte la carne / aves de corral en trozos de tamaño uniforme para una cocción uniforme.
2. Al mezclar las carnes, corte las que se cocinan más rápidamente en piezas más grandes y las que se cocinan más lentamente en pedazos más pequeños.
3. Dore la carne en pequeños lotes - demasiada comida en la olla puede resultar en carne dura y sin sabor.

**Meat/Poultry Pressure Cooking Chart:**

| Carne/ Aves de Corral | Ajuste de Presión | Tiempo de Cocción |
|---|---|---|
| Pecho de Res, entero | Alta | 40-50 minutos |
| Rabo de Buey | Alta | 40-50 minutos |
| Costillas de Ternera | Alta | 35-40 minutos |
| Tiras de Pollo Deshuesado | Alta | 10-12 minutos |
| Pechuga de Pollo | Alta | 8-10 minutos |
| Piernas de Pollo | Alta | 10-12 minutos |
| Alas de Pollo | Alta | 10-12 minutos |
| Pollo (Entero) | Alta | 20-25 minutos |
| Gallina de Cornualles | Alta | 10-12 minutos |
| Pato (Entero) | Alta | 25-30 minutos |
| Jamón (Sin Cocinar) | Alta | 26-30 minutos |
| Cordero, Cubos | Alta | 10-13 minutos |
| Costillas de Cerdo | Alta | 20-25 minutos |
| Chuletas de Cerdo | Alta | 8-10 minutos |
| Lomo de Cerdo | Alta | 45-50 minutos |
| Hombro de Cerdo | Alta | 45-50 minutos |
| Pavo (Pata) | Alta | 15-20 minutos |
| Chuletas de Ternera | Alta | 5-8 minutos |
| Cubos de Carne | Alta | 18-23 minutos |
| Cubos de Pollo | Alta | 10-12 minutos |

**Cocinando Mariscos a Presión:** Para lograr mejores resultados al cocinar los mariscos, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Siempre deje por lo menos 2 pulgadas de espacio entre el borde superior para evitar desbordamiento.

2. Mariscos más pequeños, como las almejas y camarones, no toman mucho tiempo para cocinar, por lo tanto, lo mejor es añadir estos tipos de mariscos a su receta durante los últimos minutos de cocción.

**Tabla de Cocinar Mariscos a Presión:**

| Pescados / Mariscos | Ajuste de Presión | Tiempo de Cocción (Fresco) | Tiempo de Cocción (Congelado) |
|---|---|---|---|
| Pescado, entero | Baja | 5-6 minutos | 7-10 minutos |
| Filete de Pescado | Baja | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Patas de Cangrejo | Baja | 3-4 minutos | 5-6 minutos |
| Cola de Langosta | Baja | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Langosta (Entera) | Baja | 3-4 minutos | 4-6 minutos |
| Mejillones | Baja | 2-3 minutos | 4-5 minutos |
| Vieiras (Pequenas) | Baja | 1 minuto | 2 minutos |
| Vieiras (Grandes) | Baja | 2 minutos | 3 minutos |
| Camarón, con cáscara | Baja | 2-3 minutos | 3-4 minutos |
| Camarón (Med/Grande) | Baja | 1-2 minutos | 2-3 minutos |
| Camarón (Jumbo) | Baja | 2-3 minutos | 3-4 minutos |

# Programas de Arroz

**Arroz Blanco:** Cocine el arroz a la perfección cada vez con la función WHITE RICE. Esta función se puede programar para garantizar que el arroz esté suave y se compone de sólo las temperaturas de cocción correctas. El arroz estará esponjoso y delicioso y no le costara ninguna molestia.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla a Presión Premium
2. Coloque 1-2 cucharadas de aceite en la olla de cocción.
3. Agregue las proporciones de agua y arroz necesarias y cualesquiera otros ingredientes deseados en la olla.
4. Cierre y asegure la tapa de la Olla Eléctrica alineando correctamente las asas y girando la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj. Fije el botón regulador de presión a la posición PRESSURE.
5. Pulse la función WHITE RICE que mostrará un tiempo preestablecido de 10 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.
6. A medida que la presión está aumentando, la función WHITE RICE parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedara

fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla a Presión Premium empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.

7. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla a Presión Premium pasará automáticamente a la función KEEP WARM hasta que se pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

**Arroz Integral:** La función BROWN RICE asegura que su arroz esté cocido por completo, manteniendo toda su riqueza y nutrientes. Esta función transforma su arroz utilizando un ciclo de cocción especializada.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla a Presión Premium.
2. Coloque 1-2 cucharadas de aceite en la olla de cocción.
3. Agregue las proporciones de agua y arroz necesarias y cualesquiera otros ingredientes deseados en la olla.
4. Cierre y asegure la tapa de la Olla a Presión Premium alineando correctamente las asas y girando la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj. Fije el botón regulador de presión a la posición PRESSURE.
5. Pulse la función BROWN RICE que mostrará un tiempo preestablecido de 20 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.
6. A medida que la presión está aumentando, la función BROWN RICE parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedara fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla a Presión Premium empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.
7. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla a Presión Premium pasará automáticamente a la función KEEP WARM hasta que se pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

**Risotto:** La función RISOTTO garantiza la temperatura perfecta y precisa. ¡Prepare un risotto que tiene la mezcla perfecta de tiempo, temperatura y sabor!

1. Coloque la olla extraíble en la Olla a Presión Premium.
2. Coloque aproximadamente 1 cucharada de aceite vegetal o de oliva en la olla extraíble y seleccione la función SAUTÉ para saltear el arroz Arborio y otros ingredientes sin la tapa por unos 1-2 minutos.
3. Agregue agua o caldo y cualquier aderezo o ingredientes necesarios. Una vez que el líquido empiece a hervir, cierre completamente la tapa de la olla de presión.
4. Pulse la función RISOTTO que mostrará un tiempo preestablecido de 6 minutos. Si necesita ajustar la hora, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo.
5. Presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, la función RISOTTO parpadeará.
6. Una vez que se ha alcanzado la presión, la luz se encenderá en rojo y quedara fija y la unidad emitirá un pitido. En este momento es cuando el tiempo de cocción se inicia y la Olla a Presión Premium empezará la cuenta atrás por minuto en la pantalla digital.
7. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla a Presión Premium pasará automáticamente a la función KEEP WARM.

ESPAÑOL

# Programa de Carne

Prepare clásicos de carne a través de este programa que utiliza alta presión para cocinar las carnes más rápido.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica.
2. Coloque la comida que vaya a cocinar lentamente en la olla extraíble.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE.
4. Elige el modo de cocción deseado pulsando el botón MEAT en el panel de control.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o – o, para un avance rápido, mantenga el botón + o - pulsado hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo, para el programa de carne, es de 99 minutos.
6. Para configurar el tiempo de aplazamiento, seleccione el botón TIME DELAY y utilice los botones + o - para ajustar cuando debería empezar a cocinar.
7. Pulse el botón START/STOP para ajustar la olla eléctrica. Las luces indicadoras comenzarán a iluminarse una a la vez, lo que indica que el calor se empieza a formar. Cuando la luz indicadora en el botón MEAT y las luces indicadoras se mantienen rojas, esto significa que se ha alcanzado la temperatura adecuada y el tiempo de cocción comenzara. Si se olvida de seleccionar un tiempo de cocción o si se olvide de presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital leerá --:- - después de 30 segundos.
8. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de un minuto después de que se alcance la temperatura adecuada.
9. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica pasará automáticamente a la función KEEP WARM.

# Programa de Frijoles

Los frijoles secos tradicionalmente pueden tomar mucho tiempo para hacer, pero con la olla de presión eléctrica, no necesitará remojarlos. Sólo tiene que poner en su cazo extraible para cocinar todos los ingredientes y tendrá frijoles perfectamente cocinados en poco tiempo.

1. Coloque el cazo extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en el cazo extraible para cocinar.
3. Coloque la tapa en la olla; alinee el pasador que sobresale en el mango con el colector de condensación (símbolo de un candado abierto), y gire hacia la izquierda hasta que el pasador de bloqueo encaje en su lugar. Gire el regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de frijol.
4. Seleccione el modo de cocción deseado pulsando el botón BEANS en el panel de control.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o - o para un avance rápido, mantenga el botón + o - abajo hasta que llegue el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo, cuando se cocina bajo presión, es de 99 minutos.
6. Para establecer el tiempo de retardo, seleccione el botón TIME DELAY y utilice los botones + o - para ajustar cuando debería empezar a cocinar.
7. Pulse el botón START / STOP para ajustar la unidad. Los círculos en el panel comenzarán a iluminar uno a la vez, lo que indica que el calor empieza a formar. Cuando la luz indicadora en el botón de la carne y los tres círculos se ponen de color rojo fijo, esto significa que se ha alcanzado la temperatura adecuada y comienza el tiempo de cocción. Si se olvida de seleccionar un tiempo de cocción o de presionar el botón START / STOP, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
8. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de un minuto después de que alcance la temperatura adecuada para cocinar a alta presión.
9. Cuando el tiempo de cocción a terminado, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM hasta que se pulsa el botón START / STOP para cancelar el programa.

ESPAÑOL

# Función de Dorar

Este programa le permite dorar la comida antes de cocinar. Dore carne o pollo para obtener el mayor sabor y textura, a menos que se indique otra cosa en la receta.

Dele palmaditas con papel de cocina a los alimentos que va a dorar para secarlos. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir carne o pollo. Dore la comida en tandas para mantener la temperatura correcta del aceite para un dorado uniforme.

1. Coloque el cazo extraíble en su sitio.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
3. Pulse el botón BROWN. La luz del botón BROWN parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30. Ajuste el tiempo pulsando los botones + o -. La tapa debe permanecer retirada cuando está dorando.
4. Pulse el botón START/STOP. Cuando la luz del botón BROWN este fija, eso significa que la olla ha alcanzado la temperatura adecuada y la unidad iniciará el calentamiento del aceite.
5. Después de aproximadamente un minuto de calentar el aceite, agregue la comida y empiece a dorar.
6. Una vez que termine de dorar, pulse el botón START/STOP para cancelar la función BROWN. Ahora puede utilizar cualquiera de los programas de cocina para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones de cada programa.

# Función de Saltear

Este programa le permite saltear la comida antes de cocinar. Saltee pequeños trozos de comida a fuego alto con muy poco aceite antes de usar la función de cocción a presión.

Dele palmaditas con papel de cocina a los alimentos que va a saltear para secarlos. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir carne o pollo. Saltee la comida en tandas para mantener la temperatura correcta del aceite para un dorado uniforme.

1. Coloque el cazo extraíble en su sitio.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
3. Pulse el botón SAUTÉ. La luz del botón SAUTÉ parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30. Ajuste el tiempo pulsando los botones + o -. La tapa debe permanecer retirada cuando está salteando.
4. Pulse el botón START/STOP. Cuando la luz del botón SAUTÉ este fija, eso significa que la olla ha alcanzado la temperatura adecuada y la unidad iniciará el calentamiento del aceite.
5. Después de aproximadamente un minuto de calentar el aceite, agregue la comida y empiece a saltear.
6. Una vez que termine de saltear, pulse el botón START/STOP para cancelar la función SAUTÉ. Ahora puede utilizar cualquiera de los programas de cocina para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones de cada programa.

# Función de Hervir a Fuego Lento

Prepare sus alimentos con esta fantástica técnica utilizada para hacer cremas, caldos, salsas y otras creaciones maravillosas. Con la función de SIMMER, se asegura que su comida se mantiene justo por debajo del punto de ebullición mientras sigue calentándose.

1. Coloque el cazo extraíble en su sitio con los ingredientes necesarios.
2. Sin la tapa, pulse la función SIMMER y una vez a continuación, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar.
3. Cuando termine de cocer a fuego lento, pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

# Función de Vapor

Este programa le permite cocinar al vapor los alimentos delicados tales como pescado y verduras.

1. Coloque el cazo extraíble en su sitio.
2. Coloque 1-2 tazas de agua en el fondo del cazo extraíble. A continuación, agregue el cestillo para cocinara al vapor con el soporte asegurándose de que el agua se encuentra un poco por debajo del cestillo. Este cestillo y el soporte se pueden comprar en la pagina web: www.fagoramerica.com o llamando al teléfono: 1-800-2070806
3. Coloque los ingredientes en el cestillo y cierre la tapa de la olla.
4. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
5. Presione la función STEAM y luego pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar.
6. Cuando termine, pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

# Programa para Mantener Caliente

Este programa recalienta o mantiene la comida recién cocinada caliente por 12 horas.

1. Coloque el cazo extraíble en su sitio. Luego coloque la comida en el cazo extraíble para recalentar.
2. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar.
3. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
4. Pulse el botón KEEP WARM. La luz del botón KEEP WARM parpadeará y en la pantalla aparecerá 00:30.
5. Pulse el botón START / STOP para empezar el programa. Cuando la luz indicadora en el botón KEEP WARM y se mantiene roja, esto significa que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
6. Dado que la presión no se está construyendo al calentar los alimentos, puede abrir la tapa para comprobar su comida según sea necesario. Para activar el programa de apagado, simplemente presione el botón START / STOP una vez.

**NOTA:** Al utilizar los programas de cocción a presión, para cocinar arroz, carne o frijoles, el ajuste KEEP WARM se iniciará automáticamente después de que termine el tiempo de cocción. La luz del programa seleccionado se apagará, y la luz de la función Mantener Caliente se encenderá. La comida se mantendrá caliente hasta que se pulsa el botón START / STOP para cancelar el programa.

# Función de Aplazamiento de la Cocción

Esta función le permite posponer el proceso de cocinado hasta 6 horas. Puede usar el aplazamiento de cocción junto con los siguientes programas: cocinado a presión alta y baja, carne, frijoles, arroz blanco, arroz integral y risotto.

**ATENCIÓN:** NO DEJE COMIDAS PERECEDERAS TAL Y COMO CARNE, POLLO, PESCADO, QUESO Y PRODUCTOS DEL DÍA A TEMPERATURA AMBIENTE POR MÁS DE 2 HORAS (O MÁS DE 1 HORA CUANDO LA TEMPERATURA AMBIENTE ESTÉ POR ENCIMA DE 90° F). CUANDO COCINE CON ESTAS COMIDAS, NO PONGA LA FUNCIÓN DE RETRASO POR MÁS DE 1 O 2 HORAS.

1. Seleccione el programa de cocción deseado seleccionando el botón correcto y ajustando el tiempo como sea necesario.
2. Pulse el botón TIME DELAY. El botón parpadeará y el panel se leerá “00:30”, es decir la mitad de una hora de retraso. Pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de retraso deseado.
3. Pulse el botón START / STOP. La unidad empezará a cocinar después del tiempo de aplazamiento.

**EJEMPLO DE USO:** Si son las 11:30 de la mañana, usted quiere que la cena esté lista para las 6 de la tarde y su receta requiere un tiempo de cocción a alta presión por 12 minutos, puede programar la olla para que se ponga a cocinar dentro de seis horas y luego cocine a presión durante 12 minutos. (para ello, tendrá que pulsar el botón de aplazamiento de la cocción hasta que aparezca “6.0” y luego pulsar el botón de alta presión doce veces.) Así, la olla empezar a cocinar a las 5.30 pm y su cena estará lista faltando 18 minutos para las 6 pm – tiempo durante el cual el programa automático de Mantener Caliente se encargará de que no se le enfríe.

ESPAÑOL

# Limpieza y Mantenimiento

No lave ningún componente de la Olla a Presión Eléctrica en el lavavajillas, con la excepción del cazo extraíble. Lave siempre este cazo extraíble complemente después de cada uso, o si no ha sido usada por un periodo largo de tiempo.

1. Desenchufe la olla y deje que se enfrie antes de limpiarla.
2. Saque el cazo extraíble y lavela con agua y jabon, o en el lavavajillas. Recomendamos lavarlo a mano. Aclarelo y séquelo muy bien.
3. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de la Olla a Presión Premium. NO la sumerja en agua.
4. Quite el colector de agua tirando hacia abajo. Lávelo con agua con jabón templada. Enjuague y seque cuidadosamente. Póngalo de nuevo en su sitio.
5. Dele la vuelta a la tapa, coja la junta de silicona y tire para sacarla. Limpie la junta de silicona con agua templada con jabón. Enjuague y seque completamente. Ponga de nuevo la junta en su sitio colocándola dentro del borde de la tapa y empujando hacia abajo. Asegúrese de que el surco en el centro de la junta está colocado alrededor del anillo de metal en el borde interior de la tapa.

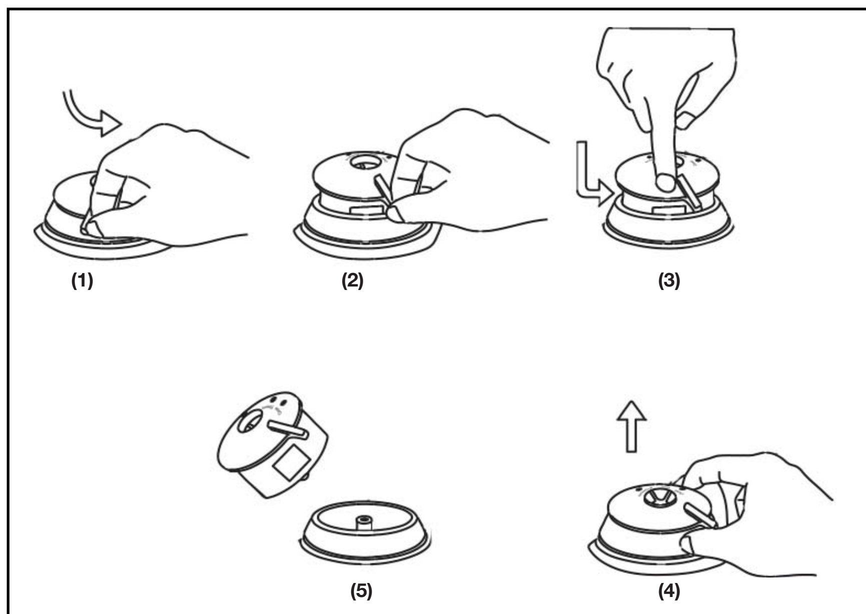
**NOTA:** la junta de silicona debe colocarse siempre adecuadamente en el lado inferior de la tapa; de otro modo la unidad no funcionará. Compruebe periódicamente para asegurarse de que está limpia, flexible, y no está rajada o agrietada (Ver sección de “Antes del primer uso” en este manual).

6. Si la junta de silicona parece dañada, rajada o desgastada, no use la unidad y contacte con nuestro departamento de atención al cliente en el número de teléfono (800) 207-0806.
7. Para un funcionamiento óptimo, la fuente de calor y el sensor de temperatura deben limpiarse después de cada uso. Limpie con un paño húmedo y asegúrese de secarlo completamente.
8. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para frotar para limpiar ninguno de los components.

### Limpieza del Botón Regulador de Presión

Compruebe SIEMPRE que el botón regulador de presión y la válvula de seguridad funcionan correctamente antes de cada uso.

1. Después de que la unidad se haya enfriado, quite la tapa.
2. Presione hacia abajo a la vez que gira el botón regulador de presión en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta pasado el indicador de VAPOR (STEAM) hasta llegar a LIMPIAR ( CLEAN). Retire con cuidado. Mire a través de los agujeros del botón para asegurarse de que no está bloqueado. Deje correr un poco de agua a través de la misma.
3. Déle la vuelta a la tapa y colóquela encima de una mesa. Saque la funda






anti-bloqueo tirando hacia arriba. Usando un cepillo, compruebe y elimine cualquier resto de comida o de partículas extrañas que puedan estar dentro de la válvula flotante. Vuelva a poner la funda anti-bloqueo empujando hacia abajo hasta que se sujete en su posición.

4. Vuelva a colocar el botón regulador alineando las muescas del botón regulador con las muescas en el hueco del botón en la posicion de LIMPIAR (CLEAN), y girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se vuelva a colocar en su posición. Los puntos blancos sobre el botón deberían coincidir con el punto blanco en el cuerpo de la olla. Si no coinciden, vuelva a quitar el botón y gírelo 180 grados para volver a alinear las muescas.

# Table des Matières

# Introduction

**Merci d'avoir acheté ce autocuiseur électrique Fagor! L'autocuiseur électrique de Fagor peut être utilisé pour cuire à la vapeur, faire mijoter, dorer, sauter, cuire du riz blanc, du riz brun, du risotto, de la viande, des haricots et cuire à la pression des aliments à la perfection. Les commandes électroniques conviviales sont simples et directes, vous permettant de facilement régler les temps de cuisson des recettes. De plus, les paramètres pratiques de TIME DELAY (temporisation) et KEEP WARM (garder au chaud) vous fournissent une souplesse de cuisson qui répond à votre horaire chargé.**

**Ce manuel de l'utilisateur du autocuiseur électrique de Fagor contient tous les renseignements sur l'utilisation et l'entretien de ce produit. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le autocuiseur électrique de Fagor afin d'en assurer un usage et un entretien adéquat. Les instructions contenues dans ce manuel vous permettront d'optimiser la performance et la durée de vie de l'autocuiseur.**



# IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION



Le produit que vous avez acheté est un appareil à la pointe du progrès. Il adhère à tous les standards de sécurité et de technologie les plus récents ; cependant, comme avec tout appareil électrique, il comporte des risques potentiels. N'opérez cet autocuiseur que conformément aux instructions fournies et uniquement selon son utilisation ménagère prévue.

**VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.**

- Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou en plein air ; il est uniquement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé, ou a été endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez-en immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle au 1-800-207-0806.
- L'autocuiseur électrique possède une fiche CA (courant alternatif) polarisée dont une lame est plus large que l'autre. Elle n'entrera que d'une façon dans une prise polarisée, ce qui est un dispositif de sécurité. Inversez la fiche si elle n'entre pas complètement dans la prise. Si elle ne convient toujours pas à la prise, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de remplacer ce dispositif de sécurité.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne mettez pas le cordon électrique au contact de surfaces chaudes.
- Si vous utilisez une rallonge pour brancher l'appareil, sachez qu'un cordon de rallonge endommagé peut causer des dysfonctionnements. Examinez toujours votre rallonge pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle est compatible avec la tension requise. Veillez à ne pas placer le cordon là où quelqu'un pourrait trébucher.
- Ne placez pas l'appareil près de dispositifs émettant de la chaleur tels que des radiateurs, des tables de cuisson électriques ou à gaz. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- Utilisez toujours L'autocuiseur électrique dans un endroit bien ventilé.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut endommager l'appareil ou occasionner des blessures corporelles.
- Les enfants doivent en tout temps être sous la surveillance d'un adulte à proximité lorsqu'ils sont dans ou près de la cuisine. Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.
- Pendant le fonctionnement, ne pas couvrir l'appareil, ni le positionner à proximité, de matériaux inflammables comme rideaux, tentures, murs et meubles recouverts de tissu.

FRANÇAIS

- N’ouvrez pas l’autocuiseur tant qu’il est chaud et sous pression. S’il est difficile de séparer les poignées, c’est qu’il est encore sous pression: N’en forcez pas l’ouverture. Toute pression contenue dans l’autocuiseur présente un danger.
- Faites toujours cuire dans le pot de cuisson amovible du cuiseur multifonction. Une cuisson sans le pot de cuisson amovible peut provoquer un choc électrique ou endommager l’appareil.
- Ne jamais faire frire ou frire à la pression dans le cuiseur. Ceci est dangereux et peut provoquer un incendie et des dégâts graves.
- Ne jamais couvrir ou bloquer la soupape de pression par quoique ce soit. Cela peut provoquer une surpression et des accidents graves.
- Pendant que vous cuisinez, le couvercle et la surface externe en acier inoxydable du cuiseur peuvent devenir brûlants. Manipulez le cuiseur avec soin et portez-le ou déplacez-le en utilisant uniquement les poignées latérales. Soyez très prudents en déplaçant un appareil contenant des aliments ou des liquides chauds.
- Gardez vos mains et votre visage à bonne distance du bouton de régulateur de pression lorsqu’on relâche la pression du cuiseur afin d’éviter d’être échaudé par la vapeur.
- Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle. La vapeur résiduelle qui s’échappe de l’intérieur de l’appareil peut causer des brûlures graves. Soulevez le couvercle en détournant votre figure et laissez les gouttes d’eau s’écouler du couvercle dans le cuiseur.
- Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer et d’en retirer des pièces.
- Ne tentez jamais de débrancher l’appareil en tirant sur son cordon d’alimentation. Il faut le débrancher lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais plonger la fiche, le câble d’alimentation ou le boîtier dans l’eau ou tout autre liquide. Seul le pot de cuisson amovible peut être placé dans le lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et effectuer des travaux de maintenance sur l’autocuiseur électrique en utilisant des pièces de rechange et des accessoires authentiques FAGOR. Ne tentez jamais de démonter ou de réparer l’autocuiseur électrique vous-même !
- Cet appareil cuit sous pression. Son utilisation inappropriée peut causer des blessures par brûlures. Assurez-vous que l’appareil est bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir « Programme de l’autocuiseur »
- Ne pas remplir l’appareil à plus des 2/3. Lorsque vous cuisinez avec des aliments qui se dilatent comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas le pot de cuisson amovible à plus la 1/2. Si l’appareil est trop rempli, la soupape peut se boucher et causer une surpression. Voir « Programme de l’autocuiseur »
- Rappel: certains aliments tels que la compote de pommes, les airelles, l’orge perlée, l’avoine et d’autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti sont source d’écume et de projections qui peuvent bloquer le dispositif de libération de la pression (soupape vapeur). Ces aliments ne doivent pas être préparés dans l’autocuiseur.
- Vérifiez toujours les dispositifs de libération de la pression avant de cuisiner.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

# Caractéristiques et fonctions

Dessus du couvercle

(2) Ergot d'auto-verrouillage

Bouton régulateur de pression (1)

Poignées froides au toucher (3)

Dessous du couvercle

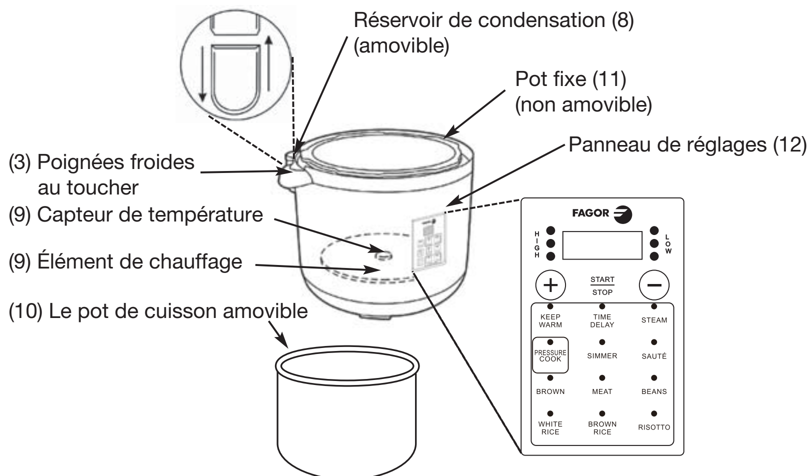
(4) Soupape flottante

Joint en silicone (5)

Soupape de surpression de sécurité

Boîtier antiblocage (7)
(se soulève et se détache)

Boîtier de l'autocuiseur




FRANÇAIS

1. **Bouton régulateur de pression:** Tournez le bouton de réglage sur la position Pressure (Pression) lors de cuisson à la pression ou pour utiliser le programme Meat (Viande), le programme Beans (Haricots) ou l'un des programmes Rice de cuisson du riz. Tournez le bouton sur la position Steam (Vapeur) pour relâcher la pression après l'utilisation de l'un des programmes Rice, Beans, Meat (Riz, Haricots, Viande), ou des fonctions de cuisson à la pression. Le bouton du régulateur de pression doit être tourné sur Steam (Vapeur) lorsque vous utilisez la fonction vapeur. Lorsque vous utilisez KEEP WARM (garder au chaud), n'oubliez pas de tourner le bouton de régulation de pression sur la position Steam (vapeur) et non sur la position Pressure (pression).
2. **Ergot d'auto-verrouillage:** Le couvercle se verrouille automatiquement lorsqu'il est correctement aligné et fermé. Pendant la cuisson à la pression, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle avant que toute la pression soit retombée.
3. **Poignées froides au toucher:** Les poignées froides au toucher du autocuiseur électrique permettent de manipuler et d'ouvrir le couvercle facilement.
4. **Soupape flottante:** La soupape flottante de sécurité contrôle la pression à l'intérieur du cuiseur, et permet de libérer un excès de pression.
5. **Joint en silicone:** Crée un joint étanche à l'air nécessaire pour faire monter la pression du cuiseur. Vérifiez que le joint en silicone ne présente pas de déchirures ou fissures avant d'utiliser les fonctions de cuisson à la pression, cuisson lente ou l'une des cuissons de riz. Pour commander un nouveau joint, veuillez contacter un représentant Fagor au 1-800-207-0806 ou l'acheter directement sur le site Fagor www.fagoramerica.com.
6. **Soupape de surpression de sécurité:** La soupape de surpression de sécurité permet à un excès de pression de s'échapper de l'appareil de cuisson lorsqu'il est utilisé en cuisson à la pression. Elle fonctionne indépendamment de la soupape flottante.
7. **Boîtier antiblocage:** Tirez le bouton régulateur de pression vers vous pour le libérer et le nettoyer.
8. **Réservoir de condensation:** Recueil l'excès de condensation pendant la cuisson. S'il reste un peu de liquide dans le réservoir après la cuisson, il suffit de le vider.
9. **Élément de chauffage et capteur de température:** Ces deux éléments régulent la température de cuisson à l'intérieur du pot.
10. **Le pot de cuisson amovible:** Pot de l'aluminium avec revêtement antiadhésif; pot résistant au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est toujours recommandé.
11. **Pot fixe:** Ce pot ne peut pas être retiré du cuiseur multifonction électrique et ne doit jamais être utilisé pour la cuisson. Avant la cuisson, assurez-vous de placer d'abord le pot de cuisson amovible dans le pot fixe. Tous les ingrédients doivent être placés UNIQUEMENT dans le pot de cuisson amovible.
12. **Panneau de réglages:** Les commandes faciles d'utilisation vous permettent de sélectionner du bout du doigt les différents programmes disponibles. Deux réglages de cuisson à la pression, viande, haricots, riz blanc, riz brun, risotto, dorer, faire sauter, mijoter, vapeur, garder au chaud, temporisation, marche/arrêt et un bouton plus / moins pour ajuster le temps de cuisson et la temporisation. En outre, sur le panneau de commande, vous trouverez les voyants indicateurs HIGH (haute) et LOW (basse) qui clignotent pendant que la pression ou la température augmente. Ces trois voyants seront continuellement allumés lorsque l'appareil aura atteint la pression ou la température appropriée.

# **Préparation:** Avant la première utilisation

Lire les instructions de sécurité contenues dans ce manuel avant l'emploi. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, suivez les étapes suivantes:

1. Retirez tous les emballages et la littérature du autocuiseur électrique Fagor. Soulevez le pot de cuisson amovible et retirez les morceaux de papier qui se trouvent sous lui. Retirez la protection en plastique du panneau de commande et les autocollants du couvercle ou boîtier en acier inoxydable.
2. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement toutes les pièces. Essuyez le boîtier externe en acier inoxydable avec un chiffon propre et humide. Ne jamais submerger le boîtier externe en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide. L'autocuiseur peut aller au lave-vaisselle.
3. Pour nettoyer le bouton régulateur de pression, enfoncez-le doucement et faites-le tourner en même temps dans le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM to CLEAN (vapeur pour nettoyer). Une fois que le point blanc de CLEAN est aligné avec le point blanc à la base du régulateur de pression, vous pouvez soulever le régulateur de pression et le retirer du couvercle. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez le bouton régulateur de pression à l'eau chaude savonneuse, en laissant l'eau s'écouler au travers du régulateur de pression pour en retirer toutes les particules.
4. Pour replacer le régulateur de pression sur le couvercle, alignez simplement le réglage CLEAN avec le point blanc de la base, appuyez doucement sur le régulateur de pression et faites tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse en place.
5. Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné dans le couvercle sinon le cuiseur ne fonctionnera pas correctement.
6. Après un séchage complet, replacez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction avant la cuisson.

# Fonctions de fonctionnement:

## Programmes et fonctions du panneau

FRANÇAIS




## Tableau de température/minuterie

| Fonction de cuisson: | Température: | Temps préréglé: | Minuterie: |
|---|---|---|---|
| Garder au chaud | 165°F | 30 minutes | Jusqu'à 12 heures, par paliers de 30 min |
| Vapeur | 212°F | 5 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Dorer | 356°F | 30 minutes | 1-30 minutes, par paliers de 1 minute |
| Sauter | 284°F | 30 minutes | 1-30 minutes, par paliers de 1 minute |
| Faire mijoter | 200°F | 30 minutes | 1-120 minutes, par paliers de 1 minute |
| Haute pression | 240°F-248°F | 1 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Basse pression | 226°F-230°F | 1 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Viande | 200°F | 20 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Haricots | 240°F | 7 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Riz blanc | 226°F-230°F | 10 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Riz brun | 240°F-248°F | 20 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |
| Risotto | 240°F-248°F | 6 minutes | 1-99 minutes, par paliers de 1 minute |

1. **Garder au chaud:** Utilisée pour réchauffer ou garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
2. **Vapeur:** Cette fonction est utilisée pour les repas cuits à la vapeur tels que les légumes et les poissons. Il suffit d'ajouter au moins une demi-tasse d'eau dans le fond de votre pot de cuisson amovible et d'insérer le panier à vapeur et le trépied en acier inoxydable Fagor. Veillez à positionner le panier à vapeur au-dessus du niveau de l'eau. Le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable peuvent s'acheter séparément sur le site Fagor www. fagoramerica.com.
3. **Dorer:** Cette fonction est utilisée pour conserver la saveur et le jus en donnant à la nourriture un aspect brun doré.
4. **Sauté:** Cette fonction est utilisée pour préparer de petits morceaux de nourriture dans très peu d'huile à feu vif, avant d'utiliser la fonction de cuisson à la pression ou de cuisson du viande.
5. **Mijoteuse:** Cette fonction est utilisée pour faire de la soupe, du ragoût, des sauces ou autres plats qui doivent être cuits à un réglage moins chaud. Cette fonction est beaucoup plus douce que l'ébullition de l'eau et rendra la viande et les légumes très tendres.
6. **Cuisson à la vapeur:** HIGH (haute) - utiliser cette fonction pour cuire à haute pression, 8.7 à 11.06 psi (livres par pouce carré). Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des viandes et légumes ou d'autres aliments moins tendres qui ne sont pas si délicats. LOW – (basse) utiliser cette fonction pour cuire à basse pression, de 4,35 à 5,8 psi. Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des aliments délicats tels que les légumes tendres et certains types de poissons.
7. **Viande:** À partir d'un temps prédéfini de 20 minutes, cette fonction cuit à la pression des viandes parfaitement tendres.
8. **Haricots:** Cette fonction est utilisée pour cuire à la pression des haricots secs sur fort, à partir d'un temps prédéfini de sept minutes. Le temps peut varier en fonction de la fève à cuire à la pression.
9. **Riz blanc:** Cette fonction utilise une pression basse et vous permet de prédéterminer un temps de 10 minutes pour cuire différents types de riz blancs.
10. **Riz brun:** Cette fonction utilise une pression haute et vous permet de prédéterminer un temps de 20 minutes pour cuire différentes variétés de riz.
11. **Risotto:** Cette fonction utilise une pression haute et avec un temps prédéterminé de 6 minutes pour créer un plat de risotto gastronomique.
12. **Start/Stop (Marche/Arrêt):** À utiliser après la sélection d'une cuisson pour commencer le processus de cuisson ou si vous souhaitez annuler la fonction de cuisson.
13. **Temporisation:** Vous permet de retarder le début de la cuisson jusqu'à 6 heures. Il suffit de pousser le bouton de temporisation, ce qui l'augmentera par paliers de 30 minutes jusqu'à atteindre le temps maximum de 6 heures.

# Programme de cuisson à la pression

Ce programme permet de cuire les aliments sous pression en réduisant jusqu'à 70% le temps de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles. La cuisson à la pression est rapide, facile, sûre et saine!

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone et les soupapes de régulation de pression sont propres et bien placées dans le cuiseur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur, et ajoutez-y les ingrédients selon la recette. Pour cuire des aliments sous pression, il faut au minimum 1 tasse (8 oz) de liquide

   **REMARQUE :** Ne remplissez le pot pas de nourriture et de liquide au-delà des 2/3. Ne remplissez pas l'unité au-delà de la ½ avec des aliments qui se dilatent pendant la cuisson.

   **REMARQUE :** Les aliments suivants ne doivent pas être cuits sous pression : compote de pommes, canneberges, orge perlé, avoine, pois cassés, nouilles, pâtes ou rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser, à faire de l'écume et à éclabousser, ce qui peut bloquer la soupape de surpression.
4. Placez le couvercle sur l'appareil de cuisson en alignant l'ergot de la poignée sur la cupule de condensation qui montre le symbole de déverrouillage, et tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Vous saurez que l'appareil est verrouillé lorsque vous entendrez le clic de l'ergot qui se met en place.
5. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton PRESSURE COOK (cuisson à la pression) une fois pour HIGH (haute) pression et deux fois pour LOW (basse) pression.
7. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 99 minutes.
8. Pour régler la minuterie de temporisation, sélectionnez le bouton TIME DELAY (temporisation) et utiliser les touches + et - pour ajuster le moment où la cuisson doit commencer. La temporisation s'accroît par paliers de ½ heure.
9. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. Le voyant du bouton PRESSURE COOK clignote lorsque l'appareil a commencé à monter la pression. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra deux bips sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
10. Lorsque la pression monte, les trois cercles à côté du réglage de pression choisi s'allument un à un. Le bouton PRESSURE COOK clignote également jusqu'à ce qu'il ait atteint la pression finale. Une fois la pression atteinte, les trois cercles s'illuminent en rouge continu, le voyant témoin du bouton de l'autocuiseur s'allume également en rouge continu, puis l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que commence votre temps de cuisson.

11. L'appareil commence à décompter les minutes une fois la pression appropriée est atteinte. La soupape flottante qui se situe dans le couvercle se soulève également lorsque la pression est atteinte.

**AVERTISSEMENT : NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIR LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISINEZ SOUS PRESSION. CELA PEUT CAUSER UN ACCIDENT GRAVE.**

**AVERTISSEMENT : NE JAMAIS FAIRE FRIRE OU FRIRE À LA PRESSION DANS L'AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE. C'est dangereux et peut provoquer un incendie et causer de sérieux dégâts.**

12. Le cuiseur émet un bip une fois le temps de cuisson terminé. Il passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) et cette fonction clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme. Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber la pression. Vous avez deux options pour faire retomber la pression:

    a. **Méthode de retombée rapide:** faites retomber la pression immédiatement en tournant le bouton régulateur de pression sur STEAM.

       **MISE EN GARDE:** La vapeur qui sort de la soupape de pression sera très chaude, et peut contenir des gouttelettes de liquide chaude. TOUJOURS DIRIGER LE JET DE VAPEUR LOIN DE VOTRE VISAGE ET DE VOS MAINS. VEILLEZ À UTILISER DES POIGNÉES QUAND VOUS FAITES RETOMBER LA PRESSION.

    b. **Méthode de retombée naturelle:** faites retomber à la pression naturellement sans tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM. Cela prendra plusieurs minutes au cours desquelles la nourriture continue à cuire. Certaines recettes (telles que le risotto) bénéficient de ce temps de cuisson supplémentaire. Vous saurez quand la pression est retombée parce que la soupape flottante va s'abaisser et vous pourrez ouvrir le couvercle.

**REMARQUE:** Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP en fin de cuisson, l'autocuiseur émet un bip à intervalles réguliers pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

13. Une fois que toute la pression est retombée, retirer le couvercle en le tournant dans le sens horaire, puis soulevez-le en l'inclinant loin de vous pour éviter d'être échaudé par la vapeur restante ou l'eau chaude de condensation qui dégouline de l'intérieur du couvercle.

**AVERTISSEMENT : APRÈS LA CUISSON, LE POT AMOVIBLE SERA CHAUD. Utilisez des poignées pour le manipuler ou laissez-le refroidir avant de le retirer.**

# Tableaux de cuisson à la pression

Les temps de cuisson à la pression sont approximatifs. Utilisez ces temps de cuisson comme règle générale. La taille et la variété vont modifier les temps de cuisson.

**Cuisson de légumes à la pression (frais et surgelés):** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression de légumes frais ou congelés, suivez les conseils et astuces ci-dessous:

1. Utilisez la fonction STEAM pour préparer des plats de légumes cuits à la vapeur.
2. Utilisez la méthode rapide pour faire retomber la pression lors de cuisson de légumes afin de ne pas trop les cuire.
3. Utilisez au minimum de 1 tasse de liquide lors de la cuisson des légumes.
4. Lors de cuisson de légumes à la vapeur, utilisez le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable qui peuvent s'acheter sur le site Fagor www.fagoramerica.com ou en appelant un représentant Fagor au 1-800-207-0806.

FRANÇAIS

**Tableaux de cuisson des légumes à la pression:**

| Légumes | Frais (Temps de cuisson) | Surgelés (Temps de cuisson) |
|---|---|---|
| Courge poivrée, en morceaux | 6-7 minutes | 8-9 minutes |
| Artichaut, 4 moyens à gros | 8-10 minutes | 10-12 minutes |
| Asperges | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Betteraves entières, moyenne à grosse | 20-25 minutes | 25-30 minutes |
| Brocoli, en fleurons | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Choux de Bruxelles | 3-4 minutes | 4-5 minutes |
| Courge musquée, en morceaux | 8-10 minutes | 10-13 minutes |
| Chou, en quartiers | 3-4 minutes | 4-5 minutes |
| Carottes, entières ou en rondelles | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Choux-fleurs, en bouquets | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Céleri, en morceaux | 2 minutes | 3 minutes |
| Légumes à feuilles vertes | 4-5 minutes | 5-6 minutes |
| Épis de maïs | 3-5 minutes | 4-6 minutes |
| Edamame, en gousses | 4-5 minutes | 5-6 minutes |
| Aubergine | 2 minutes | 3 minutes |
| Endive | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Chou vert, haché grossièrement | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Poireaux | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Oignons, en tranches | 2 minutes | 3 minutes |
| Pommes de terre, entières, petites | 5-8 minutes | 6-9 minutes |
| Pommes de terre, entières, grosses | 10-12 minutes | 11-13 minutes |
| Pommes de terre, en tranches ou en cubes | 5-8 minutes | 6-9 minutes |

| | | |
|---|---|---|
| Citrouille, en morceaux | 4-8 minutes | 6-12 minutes |
| Épinards | 1-2 minutes | 3-5 minutes |
| Patates douces, en cubes | 7-9 minutes | 9-11 minutes |
| Patates douces, entières | 10-15 minutes | 12-19 minutes |
| Tomates, en quartiers | 2 minutes | 4 minutes |
| Courgettes | 2 minutes | 3 minutes |

**Cuisson à la pression de fruits frais ou secs:** Pour obtenir les meilleurs résultats lors de cuisson à la pression de fruits séchés ou frais, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. La méthode rapide pour faire retomber la pression est recommandée lors de la cuisson de fruits sous pression pour éviter de trop les cuire.
2. Une demi-tasse d'eau sera suffisante pour cuire une quantité de fruits parce que le temps de cuisson est très court.
3. Ajouter du sucre aux fruits après qu'ils sont cuits, pas avant.

**Tableaux de cuisson des fruits à la pression:**

| Fruit : | Frais | Secs |
|---|---|---|
| Pommes (en tranches ou en morceaux) | 2 minutes | 3 minutes |
| Pommes (entières) | 3 minutes | 4 minutes |
| Abricots, entiers ou en moitiés | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Pêches | 2-3 minutes | 4-5 minutes |
| Poires | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Prunes/Pruneaux | 2-4 minutes | 3-5 minutes |
| Raisins frais/secs | 1-2 minutes | 4-5 minutes |

**Cuisson à la pression de haricots/légumes (secs & trempés):** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson de haricots/légumes séchés ou trempés, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Rincez les haricots/légumes secs à l'eau froide et égouttez-les; éliminez les cailloux ou autres débris du lot.
2. Ne remplissez pas cuiseur plus qu'à moitié pour permettre aux haricots/légumes de gonfler.
3. Utilisez suffisamment de liquide pour couvrir les haricots/légumes
4. Ne salez pas les haricots/légumes. Le sel pendant la cuisson des haricots/légumes empêchera de bien les cuire.
5. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux haricots/légumes pour réduire au minimum la production d'écume.
6. Pour de meilleurs résultats, faites retomber la pression par la méthode naturelle lorsque les haricots/légumes secs sont cuits.

### Tableau de cuisson à la pression des haricots/légumes:

| Haricots/légumes | Temps de cuisson (séchés, 1 tasse) | Temps de cuisson (à tremper la nuit) |
|---|---|---|
| Haricots azuki | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Haricots noirs | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Haricots à oeil noir | 20-25 minutes | 10-15 minutes |
| Haricots Cannellini | 35-40 minutes | 20-25 minutes |
| Châtaignes, percées | 7-10 minutes | 5-7 minutes |
| Pois chiches (haricots Garbanzo) | 34-40 minutes | 20-25 minutes |
| Haricots blancs Great Northern | 28-30 minutes | 23-25 minutes |
| Haricots communs | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Lentilles (brunes) | 15-20 minutes | N/A |
| Lentilles (vertes) | 15-20 minutes | N/A |
| Lentilles (rouges) | 15-17 minutes | N/A |
| Haricots de Lima | 20-24 minutes | 10-15 minutes |
| Haricots blancs | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Haricots Pinto | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Haricots rouges | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Soja | 25-30 minutes | 20-25 minutes |
| Pois cassés (verts) | 15-20 minutes | 10-15 minutes |
| Pois cassés (jaunes) | 15-20 minutes | 10-15 minutes |

**Cuisson à la pression des riz/grains:** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression des riz/grains, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux grains secs afin de minimiser la production d'écume.
2. Ne remplissez pas le pot amovible plus qu'à moitié de façon à permettre aux riz/céréales de gonfler.
3. N'utilisez pas la méthode rapide, mais laissez la pression retomber naturellement.

### Tableau de cuisson à la pression des riz/grains:

| Riz/Grains | Grains : Proportion d'eau (tasses) | Fonction & temps de cuisson |
|---|---|---|
| Riz Arborio | 1:3 | Risotto, 6 minutes |
| Orge | 1:3 – 1:4 | Brown, 25-30 minutes |
| Riz basmati | 1:1½ | White, 6-9 minutes |
| Dorer | 1:1¼ | Brown, 25-30 minutes |
| Couscous | 1:2 | Brown, 5-8 minutes |
| Riz au jasmin | 1:1 | White, 8-9 minutes |
| Riz longs grains | 1:1½ | White, 10 minutes |
| Millet | 2:3 | Brown, 10-12 minutes |

FRANÇAIS

| | | |
|---|---|---|
| Orge perlée | 1:4 | Risotto, 25-30 minutes |
| Avoine à cuisson rapide | 1:1 ⅔ | Risotto, 5-6 minutes |
| Quinoa | 1:2 | Brown, 8-10 minutes |
| Riz à grains courts | 1:1½ | White, 8-9 minutes |
| avoine épointée | 1:1 ⅔ | Risotto, 10 minutes |
| Riz à sushi | 1:1½ | White, 9 minutes |
| Blé entier | 1:3 | Brown, 25-30 minutes |
| Riz sauvage | 1:3 | Brown, 25-30 minutes |

**Cuisson à la pression des viandes/volailles:** Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes/volailles, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. Couper la viande/volaille en morceaux de taille uniforme pour une cuisson uniforme.
2. Lors de mélange de viandes, coupez en plus gros morceaux celles qui cuisent plus rapidement et celles qui cuisent plus lentement en morceaux plus petits.
3. Faites dorer la viande en petits lots - surpeupler le cuiseur peut rendre la viande coriace et fade.

**Tableau de cuisson à la pression des viandes/volailles:**

| Viandes/Volailles | Réglage de la pression | Temps de cuisson |
|---|---|---|
| Poitrine de bœuf, entière | High | 40-50 minutes |
| Queue de boeuf | High | 40-50 minutes |
| Petites côtes de boeuf | High | 35-40 minutes |
| Bandettes de poulet désossées | High | 10-12 minutes |
| Blancs de poulet | High | 8-10 minutes |
| Cuisses de poulet | High | 10-12 minutes |
| Ailes de poulet | High | 10-12 minutes |
| Poulet (entier) | High | 20-25 minutes |
| Poule Cornish | High | 10-15 minutes |
| Canard (entier) | High | 25-30 minutes |
| Jambon (non cuit) | High | 26-30 minutes |
| Agneau, en cubes | High | 10-13 minutes |
| Côtelettes de porc | High | 20-25 minutes |
| Côtes de porc | High | 8-10 minuets |
| Porc (côtes levées) | High | 19-24 minutes |
| Longe de porc | High | 45-50 minutes |
| Épaule de porc | High | 45-50 minutes |
| Dinde (pilon) | High | 15-20 minutes |
| Côtes de veau | High | 5-8 minutes |
| Cubes de boeuf | High | 18-23 minutes |
| Cubes de poulet | High | 10-12 minutes |

FRANÇAIS

**Temps de cuisson à la pression:** Pour obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson des fruits de mer, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Toujours laisser au moins deux pouces de d'espace dans le haut pour prévenir les débordements.
2. Les petits fruits de mer, comme les palourdes et crevettes, ne prennent pas longtemps pour cuire, par conséquent, il est préférable de les ajouter à un plat dans les dernières minutes de cuisson.

**Tableaux de cuisson à la pression des fruits de mer:**

| Poissons/Crustacés | Réglage de la pression | Temps de cuisson (Frais) | Temps de cuisson (Surgelés) |
|---|---|---|---|
| Poissons entiers | Low | 5-6 minutes | 7-10 minutes |
| Filet de poisson | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Steaks de poisson | Low | 3-4 minutes | 4-6 minutes |
| Pattes de crabe | Low | 3-4 minutes | 5-6 minutes |
| Queues de homard | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Homard (entier) | Low | 3-4 minutes | 4-6 minutes |
| Moules | Low | 2-3 minutes | 4-5 minutes |
| Coquilles Saint-Jacques (Petites) | Low | 1 minute | 2 minutes |
| Coquilles Saint-Jacques (Grandes) | Low | 2 minutes | 3 minutes |
| Crevettes, non épluchées | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |
| Crevettes (Moy./Grandes) | Low | 1-2 minutes | 2-3 minutes |
| Crevettes (Jumbo) | Low | 2-3 minutes | 3-4 minutes |

FRANÇAIS

# Programme de cuisson du riz

**Riz blanc:** Du riz cuit chaque fois à la perfection avec la fonction WHITE RICE (riz blanc). Cette fonction est programmable afin d'assurer un riz tendre et elle n'a que les températures de cuisson appropriées. Riz sera moelleux et délicieux tout en éliminant les tracas de cuisson.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur électrique.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
3. Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle de l'autocuiseur électrique en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Réglez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
5. Appuyez sur la fonction WHITE RICE qui indiquera un temps prédéfini de 10 minutes. Si vous devez ajuster le temps, appuyez sur les touches + et -, puis appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

6. Pendant que la pression monte, la fonction WHITE RICE clignote. Une fois la pression atteinte, le voyant s'allume en rouge continu et l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que votre temps de cuisson commence et que l'autocuiseur électrique décompte les minutes sur son écran numérique.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur électrique passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

**Riz brun:** La fonction BROWN RICE (riz brun) assure que votre riz est complètement cuit tout en conservant toute sa richesse et tous ses éléments nutritifs. Cette fonction transforme votre riz parfaitement en utilisant un cycle de cuisson spécial.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur électrique.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
3. Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle du autocuiseur électrique en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Réglez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
5. Appuyez sur la fonction BROWN RICE qui indiquera un temps prédéfini de 20 minutes. Si vous devez ajuster le temps, appuyez sur les touches + et -, puis appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour commencer à faire monter la pression.
6. Pendant que la pression monte, la fonction BROWN RICE clignote. Une fois la pression atteinte, le voyant s'allume en rouge continu et l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que votre temps de cuisson commence et que l'autocuiseur électrique décompte les minutes sur son écran numérique.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur électrique passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

**Risotto:** La fonction RISOTTO assure une température parfaite et précise. Créer un risotto avec un mélange parfait de temps, de température et de goût!

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'huile végétale ou d'olive dans le pot de cuisson amovible et choisissez la fonction SAUTÉ pour faire sauter du riz Arborio et d'autres ingrédients d'abord sans le couvercle pendant 1 à 2 minutes.
3. Ajouter l'eau ou le bouillon et tous les assaisonnements ou ingrédients nécessaires. Une fois que le liquide arrive à une ébullition rapide, refermez et verrouillez bien le couvercle de l'autocuiseur.
4. Choisissez la fonction RISOTTO, qui sera préréglée sur 6 minutes. Si vous avez besoin d'ajuster du temps pour la recette, appuyez sur les touches + et -.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. La fonction de RISOTTO clignote pendant que sa pression monte.
6. Une fois la pression désirée atteinte, le voyant de la fonction de RISOTTO passe au rouge continu, l'appareil émet un bip sonore et c'est alors votre temps de cuisson commence et que l'appareil décompte les minutes.
7. Une fois votre temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur électrique passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud).

# Programme Viande

Utilisez ce programme pour les préparations classiques de viandes pour les cuire à haute pression jusqu'à ce qu'elles se séparent d'elles-mêmes de l'os.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur électrique.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignée sur le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de cuisson lente.
4. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton MEAT (viande) sur le panneau de contrôle.
5. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et – ou, pour une avance rapide, maintenez boutons + et – enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long, lors de cuisson viande, est de 99 minutes.
6. Pour régler la minuterie de temporisation, sélectionnez le bouton TIME DELAY et utiliser les boutons + et – pour ajuster quand doit commencer la cuisson.
7. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cuiseur multifonction. Les cercles de l'option HIGH ou LOW choisie sur le panneau, vont s'allumer un à un, ce qui indique que la chaleur commence à monter. Lorsque le voyant sur le bouton MEAT passe au rouge continu et que les trois cercles passent au rouge continu, cela signifie que la bonne température est atteinte et que le temps de cuisson commence. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra deux bips et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
8. L'appareil commencera à compter à rebours minute par minute dès qu'il a atteint la température adéquate pour la haute pression.
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

# Programme de Haricots

Cuire des haricots secs peut traditionnellement prendre beaucoup de temps, mais avec l'autocuiseur électrique, vous n'aurez plus besoin de les pré-tremper pendant la nuit. Il suffit de charger votre pot de cuisson amovible avec tous les ingrédients et vous obtiendrez des haricots parfaitement cuits en très peu de temps.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur l'appareil de cuisson; alignez la broche en saillie du manche avec le collecteur de condensation (symbole de cadenas ouvert), et faites-le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la goupille de verrouillage s'enclenche. Tournez le bouton du régulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme Beans (haricots).
4. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton MEAT (viande) dans le panneau de commande.
5. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons + ou -, ou bien, pour une avance rapide, maintenez le bouton + ou - enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long, lors de cuisson à la pression, est de 99 minutes.
6. Pour régler la minuterie de délais, sélectionnez le bouton TIME DELAY et utiliser les boutons + ou - pour ajuster l'heure à laquelle la cuisson doit commencer.
7. Appuyez sur le bouton START / STOP (Marche/arrêt) pour régler le multi-cuiseur. Les cercles sur le panneau vont commencer à s'allumer un à un, ce qui indique que la chaleur commence à augmenter. Lorsque le voyant sur le bouton Meat s'allume continuellement en rouge et que les trois cercles sont continuellement rouge, cela signifie que la bonne température a été atteinte et que le temps de cuisson commence. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START / STOP, l'appareil émettra deux bips sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 sec.
8. L'appareil commencera à compter à rebours minute par minute dès que l'appareil atteint la bonne température de cuisson à haute pression.
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM (Garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START / STOP pour annuler le programme.

# Fonction pour dorer

Ce programme vous permet de dorer des aliments tels que des viandes ou des volailles, pour y apporter une plus belle saveur et texture avant une cuisson à la pression ou une cuisson lente.

Séchez les aliments en les tapotant  avec une serviette en papier avant de les dorer. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'y ajouter la viande ou la volaille. Faites dorer en lots pour garder une température d'huile correcte pour dorer.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.
3. Appuyez sur le bouton BROWN (dorer). Le voyant du bouton BROWN clignote et l'écran affiche 00:30. Réglez le temps avec les boutons + et –. Le couvercle doit être retiré pour faire dorer.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP. Lorsque le voyant du bouton BROWN reste allumé continuellement, cela signifie que le cuiseur a atteint la bonne température et commence à chauffer l'huile.
5. Environ après une minute que l'huile a chauffé, ajoutez les aliments et commencez à dorer par lots.
6. Une fois que vous avez terminé de dorer, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction BROWN. Vous pouvez maintenant utiliser l'un des programmes de cuisson pour continuer à préparer la recette. Suivez les instructions de chaque programme.

# Fonction pour sauté

Ce programme vous permet de faire sauter des aliments avant la cuisson. Faire revenir des petits morceaux à feu vif avec très peu d'huile avant d'utiliser des fonctions de cuisson à la pression ou de cuisson lente.

Séchez les aliments en les tapotant avec une serviette en papier avant de les sauter. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'ajouter la viande, la volaille, etc. Faites dorer en lots afin de garder une température correcte de l'huile pour faire sauter.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.
3. Appuyez sur la fonction SAUTÉ. Le voyant sur le bouton SAUTÉ clignote et l'écran affiche 00:30. Réglez le temps avec les boutons + et –. Ne pas mettre le couvercle lorsque vous utilisez la fonction SAUTÉ.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP. Une fois que le cuiseur a atteint la température appropriée, le voyant s'arrête de clignoter et l'huile commence à chauffer.
5. Environ une minute après que l'huile a chauffé, ajoutez des aliments et commencez à les faire sauter.
6. Une fois que vous avez terminé de faire sauter, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction SAUTÉ. Vous pouvez maintenant utiliser l'un des programmes de cuisson pour continuer à préparer la recette. Suivez les instructions de chaque programme.

# Fonction pour faire mijoter

Préparez vos aliments avec cette technique fantastique pour des soupes, des sauces, des bouillons et d'autres merveilleuses créations. La fonction SIMMER (mijoteuse) garantit que la nourriture reste juste en dessous du point d'ébullition tout en étant chauffée.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction et ajoutez les ingrédients à faire mijoter.
2. Sans le couvercle, appuyez une fois sur la fonction SIMMER (mijoteuse). puis appuyez sur les boutons + et – pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
3. Une fois la fonction mijoteuse terminée, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

# Fonction pour cuire à la vapeur

Ce programme vous permet de cuire des aliments délicats à la vapeur tels que poissons et légumes.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Placer environ 1 à 2 tasses d'eau dans le fond du pot de cuisson amovible. Puis ajouter le panier à vapeur* en faisant en sorte que le niveau d'eau se trouve un peu en dessous du panier à vapeur.
3. Placez les ingrédients dans le panier à vapeur, puis alignez et fermez le couvercle du cuiseur.
4. Tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM.
5. Appuyez sur la fonction STEAM , puis appuyez sur les boutons + et – pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
6. Lorsque vous avez terminé la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

   *Notez que le panier à vapeur et le trépied Fagor en acier inoxydable peuvent s'acheter séparément. Pour acheter ces articles, veuillez visiter le site Web Fagor www.fagoramerica.com ou contacter un représentant Fagor au 1-800-207-0806.

# Fonction pour garder au chaud

Le programme KEEP WARM (garder au chaud) permet de réchauffer des aliments ou de les garder au chaud pendant 12 heures maximum.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans l'autocuiseur électrique. Ensuite, placez la nourriture à réchauffer dans le pot de cuisson amovible.
2. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez l'ergot de la poignée avec le collecteur de condensation et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche. L'ergot de verrouillage va cliquer quand il est en place.
3. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
4. Appuyez sur le bouton KEEP WARM (garder au chaud). Le voyant du bouton KEEP WARM se met à clignoter et l'écran numérique affiche 00h30.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le programme. Le voyant s'arrête de clignoter une fois la bonne température atteinte.
6. Comme il n'y a pas de pression lors du chauffage des aliments, vous pouvez ouvrir le couvercle pour examiner la nourriture, si nécessaire. Pour désactiver le programme, simplement appuyez une fois sur le bouton START/STOP.

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez les programmes de cuisson à la pression, de cuisson de riz, viande ou haricots. le réglage KEEP WARM démarre automatiquement à la fin du temps de cuisson. Le voyant du programme sélectionné s'éteint et le voyant de la fonction KEEP WARM s'allume. La nourriture reste au chaud jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

# Fonction de temporisation

Cette fonction vous permet de temporiser le processus de cuisson jusqu'à 6 heures. Vous pouvez utiliser le paramètre de temporisation après avoir choisi un programme de cuisson : fonctions de cuisson à la pression HIGH et LOW, viando, haricots, riz blanc, riz brun et risotto.

**MISE EN GARDE:** NE LAISSEZ PAS D'ALIMENTS PÉRISSABLES COMME DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, DU POISSON, DU FROMAGE OU DES PRODUITS LAITIERS À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT PLUS DE 2 HEURES (OU PLUS DE 1 HEURE LORSQUE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE EST SUPÉRIEURE À 90 °F). LORSQUE VOUS CUISINEZ CES ALIMENTS, NE RÉGLEZ PAS LA FONCTION DE TEMPORISATION SUR PLUS DE 1 À 2 HEURES.

1. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité avec le bouton de programme correct (cuisson à la pression, cuisson lente, riz blanc, riz brun et risotto) et en ajustant le temps nécessaire.
2. Appuyez sur le bouton TIME DELAY (temporisation). Le bouton clignote et le panneau indique 00:30, ce qui signifie une demi-heure de temporisation. Appuyez sur les touches + et - pour régler le temps de temporisation nécessaire.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP. Le cuiseur multifonction commencer la cuisson une fois le temps de temporisation écoulé.

**PAR EXEMPLE:** Il est 11h30 et vous voulez que votre dîner soit prêt à 18 heures Votre recette demande 12 minutes de cuisson à haute pression. Vous pouvez programmer le temps de temporisation sur 6 heures et ensuite le programme de cuisson à la pression sur 12 minutes. Pour ce faire, appuyez une fois sur la fonction PRESSURE COOK (cuisson à la pression), puis ajustez le temps avec les boutons + et – jusqu'à obtenir 0h12 minutes ; ensuite, appuyez une fois sur le bouton TIME DELAY (temporisation), puis sur les boutons + et – jusqu'à ce que le panneau indique 06h00 heures. Enfin, appuyez sur le bouton START/STOP, et tout est prêt ! Le cuiseur va commencer la cuisson à 17:30 et votre dîner sera prêt à 17:42. La fonction KEEP WARM démarre automatiquement pour qu'il ne refroidisse pas.

# Nettoyage et entretien

Ne lavez pas de parties du cuiseur multifonction au lave-vaisselle, sauf le pot de cuisson amovible. Toujours se laver le pot de cuisson amovible à fond après chaque utilisation, ou s'il n'a pas été utilisée pendant longtemps.

1. Débranchez l'autocuiseur électrique et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirez le pot de cuisson amovible et lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Un lavage à la main est toujours recommandé. Rincez-le et séchez-le complètement.
3. Essuyez-le convenablement avec un chiffon humide propre. Ne plongez pas le cuiseur multifonction dans l'eau.
4. Retirez le réservoir de condensation en le tirant vers le bas. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez-le en le poussant en place.
5. Retournez le couvercle; saisissez le joint en silicone et retirez-le en tirant vers le haut. Nettoyez le joint de silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez le joint en le positionnant à l'intérieur du bord du couvercle et en le poussant vers le bas. Assurez-vous que la rainure au centre du joint se trouve autour de la bague métallique sur le bord intérieur du couvercle.

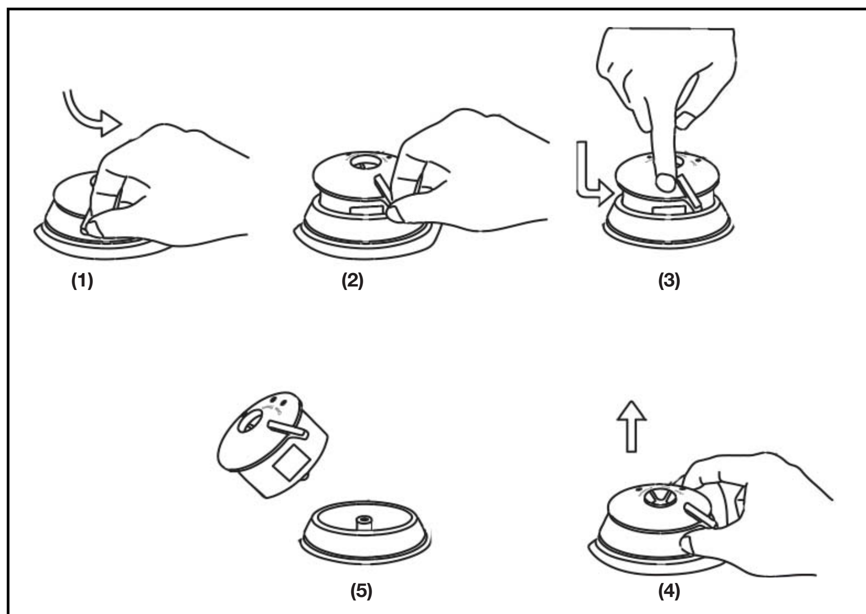
**REMARQUE:** Le joint en silicone doit toujours être correctement positionné sur la face inférieure du couvercle; sinon l'appareil ne fonctionnera pas. Examinez-le périodiquement pour vous assurer qu'il est propre, souple, et ni fissuré ni déchiré. (Voir la Section « Démarrage » dans ce manuel)

6. Si le joint en silicone semble endommagé, craquelé ou déchiré, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service à la clientèle de Fagor au 1-800-207-0806 ou visitez le site Fagor www.fagoramerica.com pour acheter un nouveau joint en silicone.
7. Pour une performance optimale, le fond du cuiseur, correspondant à la zone où se trouvent le capteur de température et un coussin chauffant situés sous le pot de cuisson amovible, doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le complètement.
8. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces.

**Nettoyage du bouton régulateur de pression**

Toujours vérifier que le bouton régulateur de pression et les soupapes de surpression sont en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation.

1. Lorsque l'appareil est refroidi, retirez le couvercle du cuiseur multifonction.
2. Enfoncez le bouton régulateur de pression et en même temps tournez-le dans le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM to CLEAN, puis soulevez-le doucement pour l'enlever. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez-le à l'eau courante.




FRANÇAIS

3. Retournez le couvercle et placez-le sur une table. Retirez le boîtier antiblocage. Avec une brosse ou un cure-dent, examinez et élimez toutes particules de nourriture ou étrangères qui peuvent être logées dans la soupape flottante. Remplacez le boîtier antiblocage en l'enfonçant.
4. Replacez le bouton régulateur de pression en alignant le point CLEAN avec le point sur le couvercle de l'appareil et en tournant vers la droite jusqu'à qu'il soit en place. Le point blanc à la base du régulateur de pression doit être aligné sur le réglage PRESSURE ou STEAM du bouton régulateur de pression. Si ce n'est pas le cas, retirez le bouton et essayez de réaligner les points dans l'autre sens.

# Recipes

## SALMON WITH SPINACH & LEMON SAUCE

Serves: 4

3 + 7 minutes, HIGH pressure

*This colorful dish is an elegant way to serve salmon steaks, perfect for dinner guests.*

1 ½ teaspoons salt, divided
20 ounces of fresh spinach leaves cleaned and rinsed
2 tablespoons olive oil
1 medium onion peeled, cut in half and sliced in strips
2 garlic cloves, minced
2 tablespoons minced fresh broad leaf parsley
1 cup bottled clam juice
¼ cup fresh lemon juice
¼ teaspoon white pepper
1 ½ teaspoons dried crumbled dill
4 (6-8 ounce) salmon steaks at least one -inch thick
1 teaspoon cornstarch dissolved in 1 tablespoon cold water
2 large egg yolks



Place one cup of water, 1 teaspoon of salt and the spinach leaves in the multi-cooker. Close and lock the lid onto the unit. Set the multi-cooker for 3 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Remove the spinach from the cooker, drain thoroughly and place on a platter. Cover and keep warm in a low temperature oven.

Dry the removable cooking pot using an oven mit with a paper towel. Use the SAUTÉ setting to sauté the onions, garlic and parsley for about 2 minutes in olive oil. Turn off the SAUTÉ setting. Stir in the clam juice, lemon juice, remaining salt, pepper and dill. Salt and pepper the salmon steaks and add a little bit of lemon zest to the tops of the salmon. Place the salmon in the cooker in a single layer. Close the lid and set the timer for 7 minutes at HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Using a slotted spatula, transfer the salmon to the warmed platter and cover to keep warm. Pour off all but 1/3 cup of the cooking liquid from the multi-cooker and use the BROWN setting to warm the liquid. Stir in the egg yolks and cornstarch mixture. Stir until it begins to thicken. Turn off the BROWN setting.

To serve, arrange a portion of spinach on each of 6 individual plates. Top each with a salmon steak and spoon sauce over the salmon. Garnish with sprigs of fresh parsley and thin lemon slices

## BOUILLABAISSE

Serves: 4 generously

7 + 4 minutes, HIGH pressure

*An effortless dish, outstanding for entertaining company, just add a salad and crusty French bread or garlic bread for a complete meal. You may vary the seafood as you wish to what is fresh and in season. Frozen seafood works well, too.*

1 pound hearty fish fillets, cut into chunks
1 pound lobster tail, cut into chunks
12 ounces scallops
¼ pound shrimp, peeled, deveined with the tails on
6 clams in shells
3 cups water
1 (12 ounce) can diced tomatoes in juice
3 tablespoons olive oil
2 onions, chopped
2 cloves garlic
2 tablespoons parsley, chopped
1 bay leaf
1 teaspoon thyme
¼ teaspoon saffron (optional, but better if used)
Salt and pepper to taste

Use the SAUTÉ setting to sauté the onions, about 3 minutes. Turn off the SAUTÉ setting. Add the garlic, parsley, tomatoes, bay leaf, thyme, optional saffron, water, salt and pepper.

Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 7 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Add the fish and seafood and stir well. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 4 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure, open the cooker and remove the bay leaf. Serve hot.

## SWORDFISH TERIYAKI

Serves: 4

3 minutes, HIGH pressure

*The teriyaki marinade creates a flavorful, light and healthy meal. Serve with white rice.*

1 ½- 1 ¾ pounds swordfish or tuna steaks, cut into 1 ½ inch cubes
2 red peppers cut into 1 ½ inch dice
10 scallions in 1 ½ inch lengths, thicker portions only
2 tablespoons oil

Teriyaki Sauce:
½ cup soy sauce
2 tablespoons sugar
2 tablespoons dry sherry
1 tablespoon rice wine or other white wine
1 ½ teaspoons grated fresh ginger
2 cloves garlic, minced
1 tablespoon sesame oil
1 tablespoon Hoisin sauce

In a bowl large enough to hold the fish, mix the Teriyaki Sauce ingredients. Add the fish, peppers and scallions to half of the marinade and refrigerate for 30 minutes. Remove from the marinade and drain well.

Use the SAUTÉ setting to sauté the scallions and peppers in 2 tablespoons of oil until crispy and tender about 5 minutes. Remove to a platter and keep warm. Add the fish to the cooker and sear on all sides. Turn off the SAUTÉ setting. Add the reserved vegetables and marinade to the cooker. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 3 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Serve immediately over white rice.

## PIQUANT SHRIMP

Serves: 4

5 + 1 minutes, HIGH pressure

*Just a little spicy, this dish is delicious over rice and great for entertaining.*

2 tablespoons olive oil
1 ½ pounds large shrimp, peeled and deveined, with tails on
1 cup minced onion
2 tablespoons minced parsley
4 cloves garlic, minced
2 teaspoons paprika
¼ cup dry white wine
½ cup fish stock or clam juice
1 cup tomato sauce
Pinch of sugar
Pinch of saffron
1 teaspoon crushed hot red pepper flakes
1 bay leaf
¼ teaspoon thyme
Salt and freshly ground pepper to taste

Use the SAUTÉ setting to quickly sauté the shrimp in olive oil. Remove the shrimp to a platter. Add the onion to the cooker (add a bit more oil if necessary) and sauté until wilted. Stir in the parsley, garlic, paprika and wine. Boil and reduce by half.

Add the fish stock, tomato sauce, sugar, saffron, hot red pepper flakes, bay leaf, thyme, salt and pepper. Turn off the SAUTÉ setting. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 5 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. If the sauce is too thin, use the SIMMER setting to boil it down a bit. Add the shrimp, close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 1 minute at HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Discard the bay leaf. Serve over rice.

## CIOPPINO

Serves: 4 – 6

4 minutes, HIGH pressure

3 tablespoons olive oil
1 cup yellow onion, chopped fine
1 red pepper, seeded and chopped fine
2 garlic cloves, minced
1 (28 ounce) can peeled and chopped tomatoes
1 cup fish or seafood broth
¼ teaspoon red crushed chili flakes
2 tablespoons tomato paste
½ pound large shrimp, shelled and deveined
½ pound fresh codfish, skin removed, cut about 1-inch thick
12 mussels
12 clams
8 ounces fresh crabmeat, picked through
½ cup Italian parsley leaves
Salt and pepper to taste

In the cooker add the oil, onion, pepper, garlic, tomatoes, broth, chili flakes, tomato paste, shrimp, codfish, mussels and clams. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer to 4 minutes on HIGH pressure. Turn off the unit and allow to cool until the pressure is released naturally. Add the crab, parsley and season with salt and pepper.

## POACHED SALMON

Serves: 4

6 minutes, HIGH pressure

16 ounces salmon fillet with the skin on
4 scallions, trimmed
Zest of 1 lemon
3 black peppercorns
½ teaspoon fennel seeds
1 teaspoon white wine vinegar
1 bay leaf
½ cup dry white wine
2 cups chicken broth
¼ cup fresh dill
Salt and Pepper

Put a trivet in the multi-cooker. Season the fish with salt and pepper and place on the trivet. Pour the broth, wine and vinegar over the fish; top the fish with the remaining ingredients. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 6 minutes on HIGH pressure. When cooking time is done, release pressure, and uncover. Place the salmon on a serving dish. On the SIMMER setting reduce the other ingredients, season and pour over the fish.

## CHEESECAKE

Serves: 4 - 6

23 minutes, HIGH pressure

Non-Stick oil spray
½ cup graham cracker crumbs
2 tablespoons butter, melted
16 ounces softened cream cheese
3 tablespoons sour cream
½ cup plus 2 tablespoons granulated sugar
4 eggs
1 teaspoon vanilla extract
Zest of 1 orange

Place 3 cups water on the bottom of the removable cooking pot; place a rack down into the water. Use an 8-inch spring form pan wrapped with aluminum foil. Spray the spring form pan with the non-stick oil spray. Combine the butter and graham cracker crumbs, place in the bottom on the pan.

Using a mixer, blend the cream cheese, sour cream, sugar and orange zest together. One by one add the eggs, stir in the vanilla extract. Pour the filling on top of the graham cracker crumbs, cover the top with foil. Use the trivet to raise the spring form pan above the water level. Tie the foil cover over the pan with kitchen string.

Lower the cheesecake into the cooker with a wire or piece of foil, carefully. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 23 minutes on HIGH pressure. When cooking time is done, release pressure and uncover. Carefully remove the pan.

## WARM PEACH DESSERT

Serves: 4

5 minutes, LOW pressure

*Delicious over pound cake cubes or ice cream or both!!*

3 tablespoons butter
4 tablespoons brown sugar
¼ cup water
1 large bag of frozen peaches, defrosted
3 tablespoons dark rum or more if you like
1 tablespoon whole allspice berries
1 teaspoon ground ginger

Use the BROWN setting to melt the butter. Add the sugar and peaches. Stir well. Turn off the BROWN setting. Add the water, rum, spices, and mix well. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 5 minutes on LOW pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Serve warm or cold.

## POTATO AND GREEN BEAN CASSEROLE

Serves: 4

4 minutes, HIGH pressure

*Both your vegetable and potato course are included in this very easy and flavorful casserole.*

3 potatoes peeled and cut in 1-inch cubes
¾ pound fresh green beans
1 tablespoon olive oil
1 medium onion, minced
1 green pepper, diced
1 tablespoon minced parsley
Salt and freshly ground pepper to taste
½ cup chicken stock

In the cooker, mix all the ingredients. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 4 minuted at HIGH pressure.

When done, release the pressure and open the cooker.

## ASPARAGUS SOUP

Serves: 4

10 minutes, HIGH pressure

*Fresh asparagus usually signals the beginning of spring. Omit the half and half for a lighter soup with a healthy asparagus flavor or leave it in for a delicate starter to a spring time dinner.*

1 ½ pounds fresh asparagus
2 tablespoons unsalted butter
1 cup (5 ounces) minced shallots
Pinch of thyme
14 ounce low sodium chicken stock
Salt and freshly ground pepper to taste
1 cup half and half

Clean the asparagus and trim off any tough stems. Cut the asparagus in 2-inch pieces. Use the SAUTÉ setting to sauté the shallots in the butter, being careful not to burn the butter. Stir in the prepared asparagus, thyme, butter, stock and season with the salt and pepper. Turn off the SAUTÉ setting. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 10 minutes on HIGH pressure.

When done, release the pressure and open the cooker. In batches, purée the soup in a mixing bowl with an immersion blender until smooth. Add the half and half, adjust seasonings and serve. Serve with a garnish of fresh thyme.



## STEAMED VEGETABLES IN GARLIC BUTTER

Serves: 4

3 minutes, HIGH pressure

6 carrots, peeled and cut in half vertically
12 whole brussels sprouts
1 cup water
1 tablespoon garlic, minced
2 tablespoons butter
Salt and pepper

Place water in bottom of cooker. Insert steamer basket and place vegetables in basket. Close and lock the lid of the pressure cooker and set the timer for 3 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure, open the cooker and remove steamer and vegetables. Use the BROWN setting; melt butter. Add garlic and sauté for 1 minute. Add vegetables, stir to coat with garlic butter. Salt and pepper to taste.

## TOMATO SAUCE FOR PASTA

Makes about 3 ½ cups

12 minutes, HIGH pressure

*Forget the classic pasta sauce that takes hours of slow simmering- in just minutes you're done. If you prefer a meat sauce, add ½ pound of ground beef to the sautéed vegetables and cook until browned. Add the tomato sauce and all the other ingredients.*

2 tablespoons of olive oil
2 tablespoons finely chopped onion
1 medium carrot, peeled and finely chopped
1 stalk celery, finely chopped
1 clove garlic, minced
3 cups crushed canned tomatoes
Salt and freshly ground pepper to taste
2 teaspoons basil
1 teaspoon oregano
1 tablespoon minced parsley
1 small bay leaf
¼ cup dry red wine

Use the SAUTÉ setting to sauté the onion, carrot, celery and garlic until softened. Add all the remaining ingredients. Turn off the SAUTÉ setting. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 12 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Use the SIMMER setting to reduce the sauce if it is not thick enough.

## RATATOUILLE VEGETABLE STEW

Serves: 6

4 minutes, HIGH pressure

*A marvelous mixture of vegetables that is just as good hot as it is at room temperature.*

4 tablespoons olive oil
1 small eggplant peeled and cut into 1-inch cubes
2 medium zucchini in ½-inch slices
2 green peppers, seeded and cut into strips
1 medium potato, diced into ½-inch cubes (optional)
1 large onion, chopped
2 cloves garlic, minced
2 medium tomatoes, chopped
2 tablespoons minced parsley
¼ cup chicken stock
1 tablespoon prepared pesto

Use the SAUTÉ setting; heat 2 tablespoons of the olive oil to stir fry the eggplant, zucchini, peppers and potato. It will be necessary to do this in several small batches, remove to a warm platter and reserve. Add remaining 2 tablespoons of oil to sauté the onion and garlic. Sauté the mixture until the onion is soft. Turn off the SAUTÉ setting. Return the reserved vegetables to the cooker along with the remaining ingredients. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 4 minutes on HIGH pressure.

When done, release the pressure and open the cooker. If there is too much liquid, use the SIMMER setting to simmer the stew for a few minutes to reduce the liquid.

## CREAMY LEEK AND POTATO SOUP

Serves: 4 – 6

5 minutes, HIGH pressure

1 tablespoon olive oil
2 strips bacon, cut up in chunks
4 leeks, white portion only, sliced and washed well
1 yellow onion, peeled and chopped
2 Yukon gold potatoes, peeled and chopped
4 cups chicken or vegetable broth
1 cup heavy cream
1 tablespoon fresh dill, chopped
1 tablespoon fresh parsley, chopped
Salt and pepper

In the cooker, cook the bacon using the BROWN setting for 4 minutes. Add the leeks and onion, and stir for 4 minutes. Next, add the potatoes and chicken broth, close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 5 minutes at HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Uncover; purée the soup in a different bowl with an immersion blender until smooth, then place back into the removable cooking pot. Add the cream and herbs and then season with salt and pepper. Serve hot or cold.

## ZUCCHINI SQUASH SOUP

Serves: 6

7 minutes, HIGH pressure

2 tablespoons unsalted butter
2 tablespoons olive oil
1 yellow onion, peeled and chopped
2 garlic cloves, peeled and chopped
2 Idaho potatoes, peeled and chopped
2 pounds zucchini squash, chopped
4 cups chicken or vegetable broth
1 cup heavy cream
1 teaspoon ground cumin
2 tablespoons Italian parsley, chopped

In the cooker on the BROWN setting, add the butter and allow to melt. Add the oil, onion, cloves, potatoes and squash. Stir for 5 minutes and add the vegetable broth and cumin. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the timer for 7 minutes on HIGH pressure. When done, release the pressure and open the cooker. Uncover and add the heavy cream and parsley. Pour the soup into a mixing bowl and purée with an immersion blender until smooth. Season with salt and pepper.

# Beans

## QUICK LENTIL SIDE DISH

Serves: 4 – 6

13 minutes, HIGH pressure

1 ½ cups dried lentils, rinsed
3 garlic cloves, smashed
1 yellow onion, chopped fine
2 carrots, peeled and chopped fine
½ teaspoon ground black pepper
4 cups chicken broth
2 tablespoons parsley, chopped fine
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon dijon mustard
1 tablespoon red wine vinegar
Salt and pepper to taste

Place the lentils, garlic, onion, carrot, pepper and chicken broth in the cooker. Close and lock the lid of the multi-cooker and press Bean function. Set the timer for 13 minutes. Release pressure a bit at a time with the regulating knob. Uncover, cool the lentils and mix with the parsley, oil, mustard, vinegar, salt and pepper.



## BOSTON BAKED BEANS

Serves: 4 - 6

90 minutes, BEANS function

*As all-American as apple pie, and so much better than canned.*

2 cups (1 pound) dried Great Northern Beans
⅓ pound salt pork, diced (or slab bacon)
3 tablespoons brown sugar
2 tablespoons molasses
1 ½ teaspoons prepared mustard
1 onion, diced
2 tablespoons ketchup
Water

Use the BROWN setting to sear the pork on all sides. Remove. Turn off the BROWN setting. Remove the excess drippings. Add all the remaining ingredients to the cooker and enough water to cover the beans well. Close and lock the lid of the multi-cooker and turn the knob to Pressure. Press the BEAN setting and set the timer for 90 minutes. When done, release the pressure and open the cooker.

## BLACK BEAN SOUP

Serves: 4 - 6

45 minutes, BEANS function

*A hearty yet healthy soup that is delicious on its own or great poured over some rice.*

1 cup yellow onion, chopped
4 cloves of garlic, finely chopped
3 cups chicken broth
1 tablespoon chili powder
2 cups dried black beans (picked over and rinsed)
½ tablespoon cumin
3 tablespoons olive oil
½ teaspoon cayenne
1 can crushed tomatoes
1 ½ cups whole kernel corn (frozen bag)
2 bay leaves
¼ cup cilantro
Salt and pepper to taste
Garnish: Crumbled bacon, sour cream and sliced avocado

Cook bacon in a frying pan; reserve the bacon and oil from the bacon. Use the SAUTÉ setting to sauté the onions and garlic in 1 tablespoon of oil from the bacon. Add the rest of the ingredients into the removable cooking pot. Turn off the SAUTÉ setting. Close and lock the lid of the pressure cooker and press the BEAN setting. Set the timer for 45 minutes. When done, release the pressure and add the frozen corn. Serve warm. Garnish with crumbled bacon, sour cream and a slice of avocado.



## ESCAROLE AND BEANS

Serves: 6

45 minutes, BEANS function

*A perfect balance of greens and beans, prepare it with a side of sausage for a complete and delicious meal.*

3 tablespoons olive oil
2 cloves garlic, minced
1 head of escarole, chopped
2 cups dried cannellini (picked over and rinsed)
1 medium yellow onion, sliced
3 cups low sodium chicken broth
Salt and pepper to taste
Garnish: Parmesan Cheese

Use the SAUTÉ setting to sauté the onions and garlic in 1 tablespoon of olive oil in the removable cooking pot. Place the rest of the ingredients into the removable cooking pot. Turn off the SAUTÉ setting. Close and lock the lid of the multi-cooker and set to BEAN setting. Set the timer for 45 minutes. Once done, release the pressure and serve warm. Garnish with some parmesan cheese.

# RICE

## CREAMY COCONUT-LIME RICE

Serves: 4

20 minutes, BROWN RICE function

1 cup long-grain brown rice
1 can (13 ½ ounce/400 ml.) light coconut milk
½ cup water
3 tablespoons freshly squeezed lime juice (zest limes before juicing, see below)
½ teaspoon sea salt
2 teaspoons lime zest

Combine all ingredients except for the lime, into the cooker; close and lock the lid of the multi-cooker and press the BROWN RICE setting. Set the timer for 20 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Stir in lime zest, cover and let sit for 5-7 minutes. Taste test, add additional lime juice if desired.



## FRUITED WILD RICE PILAF

Serves: 4

20 minutes, BROWN RICE function

1 tablespoon canola oil
1 medium onion, diced
½ cup long-grain brown rice
½ cup wild rice
2 cups chicken broth
½ teaspoon kosher salt
¾ cup dried fruit bits (raisins, cranberries, apples, apricots, peaches, etc)

Use the BROWN setting; Cook onions in oil until soft, about 3 minutes. Add the brown rice and wild rice and coat well with oil. Add chicken broth along with salt; close and lock the lid of the multi-cooker and press the BROWN RICE setting. Set the timer for 20 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Add fruit bits; stir to incorporate into rice and let sit for 10 minutes. Add additional salt if desired.

## FAGOR'S NEVER FAIL RISOTTO

Serves: 4

10 minutes, RISOTTO function

*Only 10 minutes to cook a perfectly creamy risotto. If you only use your electric pressure cooker for one dish, this is it!*

2 tablespoons olive oil
¼ cup diced onion or shallot
1 cup Arborio rice
2 cups chicken broth
¼ cup white wine
1 teaspoon saffron threads
¼ grated Parmesan cheese
1 tablespoon freshly minced parsley
½ cup heavy cream

Use the SAUTÉ setting to sauté the onions and rice until the onion is translucent, about 5 minutes. Turn off the SAUTÉ setting. Add the broth, wine, heavy cream and saffron. Close and lock the lid of the multi-cooker and select the Risotto Function. Set the timer for 10 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Stir in the cheese and parsley. Serve.

## CREAMY GRUYÈRE AND PARMESAN RISOTTO

Serves: 4

6 minutes, RISOTTO function

*Gourmet cheese risotto in minutes*

2 tablespoons of sweet butter
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon minced garlic
1 ½ cups Arborio rice
4 cups chicken stock
1 cup grated Gruyere cheese (4 oz)
¼ cup grated Parmesan cheese
½ cup heavy cream
Salt and pepper to taste

Heat the butter, oil and garlic in the cooker on the SAUTÉ setting. Sauté the garlic until soft but not brown, about 2 minutes. Stir in the rice, making sure to coat it thoroughly. Pour in the stock. Close and lock the lid of the multi-cooker and press the RISOTTO setting. Once the RISOTTO setting is complete release pressure. Add heavy cream and allow the risotto to rest on the KEEP WARM function with the lid on for about 5 minutes. Then open the lid, stir in the Gruyère and Parmesan cheeses, add salt to taste. Serve immediately.

## RICE PUDDING

Serves: 4

20 minutes, RISOTTO function

*Creamy and comforting! It is best to eat it the same day or the rice may become chewy.*

1 tablespoon butter
¼ cup long grain rice
2 cups milk
½ cup water
⅓ cup sugar
Cinnamon
½ teaspoon salt
1 egg
¼ cup evaporated milk
½ teaspoon vanilla

Use the BROWN setting to melt the butter. Stir in the rice and coat well with the butter. Turn off the BROWN function. Add the milk, the water, the sugar and the salt. Stir, close and lock the lid of the multi-coker and press the RISOTTO setting. Set the timer for 20 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. In a small bowl, mix the egg, evaporated milk and vanilla. Stir in a small amount of the hot liquid from the cooker, then add the mixture back to the cooker.

Use the SIMMER setting to cook the mixture, stirring constantly with a wooden spoon, until the rice pudding just barely begins to bubble. Turn off the SIMMER setting. Cool 10 minutes, stirring occasionally. Transfer to individual dessert bowls, continue cooling to room temperature, and then refrigerate. Serve sprinkled with cinnamon.

## BLACK BEAN CONFETTI RICE

Serves: 4

10 minutes, WHITE RICE function

1 cup long grain white rice
½ cup chopped red peppers
1 scallion, chopped
½ cup cooked black beans
½ cup frozen corn
2 cloves garlic, pressed
1 ½ cups vegetable stock
¼ cup packed cilantro leaves, chopped fine
½ cup bottled medium salsa

Place rice, peppers, scallion, saffron threads, corn, beans and garlic in the cooker with vegetable stock and set to WHITE RICE setting. Once WHITE RICE setting is complete, release pressure and open the lid. Add chopped cilantro and salsa, fluffing gently with a fork to mix. Serve hot.

# MEAT

## BRAISED VEAL WITH CARROTS

Serves: 4 – 6

12 minutes, MEAT function

*This stew is a hearty meal to enjoy on a cold winter evening.*

4 tablespoons olive oil
2 large onions, chopped
1 clove garlic, minced
1 tablespoon chopped fresh rosemary
2 pounds cubed veal stew
1 cup Marsala or other sweet wine
1 pound carrots, peeled and grated
1 ½ cups beef broth
Salt and freshly ground pepper to taste

Use the SAUTÉ setting to sauté the onions, garlic and rosemary until tender and translucent, about 6-8 minutes. Remove from the cooker and set aside in a bowl. Add the remaining olive oil and use the BROWN setting to brown the meat on all sides, sprinkling with salt after it has browned. Add the wine and let it bubble up. Add the sautéed onions and the remaining ingredients. Turn off the BROWN setting. Close and lock the lid of the multi-cooker and pressure the MEAT setting. Set the timer for 12 minutes.

When done, release the pressure and open the cooker. Season the stew generously with salt and pepper before serving.

## CHICKEN STOCK

Makes about 6 cups

30 minutes, MEAT function

*There is no canned chicken broth that can compare to this all natural and flavorful stock. You can serve it simply as a broth, liven it up with rice or noodles, carrots and celery, or used in dozens of recipes that call for some broth or stock (chicken stock, to be sure, produces a much tastier dish than plain water). In just 35 minutes you can have an incomparable chicken stock at a cost of next to nothing.*

2 pounds bone-in chicken parts (backs, wings and necks)
1 medium onion peeled and cut in half
1 celery stalk cut in several pieces
1 large carrot, peeled and cut into pieces
2 large sprigs of parsley
6 peppercorns
1 bay leaf
Salt and freshly ground pepper to taste
6 cups water

Combine all the ingredients in the cooker; close and lock the lid of the multi-cooker and select the MEAT setting. Set the timer for 30 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Strain the remaining liquid, pressing with the back of a wooden spoon to extract as much of the liquid as possible. Discard what remains.

Cool the broth, then refrigerate overnight and remove any congealed fat that has collected on the surface.

## CHICKEN SALAD

Serves: 6

18 minutes MEAT function

This salad is a wonderful way to prepare chicken that is both colorful and very tasty.

2 pounds boneless chicken breast, cubed
Salt and freshly ground pepper to taste
2 cups chicken broth
1 small bay leaf
1 onion, peel and use whole
1 cup celery, diced
1 carrot diced into ¼-inch pieces
¼ cup chopped parsley
1 bunch scallions, diced
1 cup toasted slivered almonds
½ cup pineapple chunks, chopped in ½-inch pieces
2 cups mayonnaise, or to taste
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon curry powder

Season the chicken with salt and pepper. Place the chicken, broth, onion, ½ cup celery, carrot, bay leaf and parsley into the cooker. Close and lock the lid of the multi-cooker and press the MEAT setting. Set the timer for 18 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Take out the chicken and discard the liquid.

Cool the chicken and then add the remaining diced celery, scallions, almonds and pineapple. In a separate bowl, mix together mayonnaise, lemon juice and curry. Add enough dressing to the chicken mixture to just moisten it. Serve.

## CRANBERRY TURKEY

Serves: 6

8 minutes, MEAT function

*Holiday flavor without all the work.*

1 cup fat free chicken stock
1 large onion
½ cup dried cranberries
Non-stick cooking spray
1 pound turkey breast fillets, pounded between wax paper to ¼-inch thick
4 medium potatoes, peeled and quartered
½ can jellied cranberry sauce
2 teaspoons minced orange zest
1 large orange, sectioned and diced
Salt and freshly ground pepper to taste

Season the pounded turkey with salt and pepper. Use the SAUTÉ setting to sauté the turkey fillets until browned on both sides and remove to a platter. Depending on the size of the fillets, this may need to be done in 2 separate batches. Turn off the SAUTÉ setting.

Add the broth, onion and dried cranberries to the cooker. Layer the turkey and potatoes on top of the onions. Close and lock the lid of the multi-cooker and press the MEAT setting. Set the timer for 8 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Transfer the turkey and potatoes to a warm platter and keep warm. Leave the broth, onions, and fruit in the cooker.

Use the BROWN setting and add the cranberry sauce, orange zest and orange slices to the cooker. Cook the mixture, stirring occasionally, until the jellied cranberry has melted and the sauce has slightly thickened. Serve the sauce over the reserved turkey fillets.

## BRACIOLE

Serves: 4

35 minutes, MEAT function

½ cup Italian-seasoned bread crumbs
1 garlic clove, minced
½ cup grated Pecorino Romano or Parmesan cheese
2 tablespoons chopped fresh Italian parsley leaves
4 tablespoons olive oil
Salt and freshly ground black pepper
4 provolone cheese slices
1 ½ pounds flank steak
1 cup dry white wine
3 ¼ cups marinara sauce
Butchers twine

Combine breadcrumbs with parsley and add 2 tablespoons of olive oil to the mixture. Lay out flank steak (pound it if it's a bit thick). Season with salt and pepper. Place the provolone on the steak. Sprinkle with bread crumb mixture.

Starting at the short end, roll up the steak to enclose the filling. Tie with butcher's twine. Use the BROWN setting; heat 2 tablespoons of the olive oil and sear the meat on all sides. Turn off the BROWN setting. Add white wine and marinara sauce. Close the lid of the multi-cooker and press the MEAT setting.

Set the timer for 35 minutes. When done turn off the cooker and let the pressure release naturally. Remove the meat and slice into 8 pieces. Serve with sauce.

## SOUTHWESTERN SHREDDED PORK

Serves: 8

25 minutes, MEAT function

1 tablespoon oil
1 small onion, diced
1 small jalapeno pepper, minced
3 pound pork loin, cubed into 1-inch pieces
½ tablespoon chili powder
1 teaspoon cumin
½ teaspoon oregano
½ teaspoon coriander
½ teaspoon thyme
¼ teaspoon ground cloves
¼ teaspoon allspice
2 garlic cloves, minced
2 tablespoons tomato paste
1 (14.5 ounce) can stewed tomatoes
1 cup beef broth
Salt and pepper to taste
2 bay leaves
½ cup cilantro
8 (8-inch) flour tortillas
6 ounces shredded cheese of your choice

Use the BROWN setting; Add onions and jalapeno and cook until soft, about 3 minutes. Add meat in batches and brown, remove and set aside. Add spices, chili powder through allspice and cook about 1-2 minutes. Turn off the BROWN setting. Add garlic and tomato paste and cook another 1-2 minutes. Stir in stewed tomatoes, pork, beef broth and the bay leaves. Close and lock the lid of the multi-cooker and press the MEAT setting. Set the timer for 25 minutes. When done, release the pressure and open the cooker. Remove meat with a slotted spoon to a bowl. Turn the cooker to SIMMER and allow liquid to reduce to about 1 cup. Add salt and pepper to taste. Remove bay leaves. Shred meat, add sauce and toss with cilantro. Warm tortillas slightly in microwave, fill with meat and shredded cheese.

## CHILI

Serves: 4 – 6

25 minutes, MEAT function

3 tablespoons canola oil
Salt and pepper
3 pounds beef stew meat, diced
1 bottle of beer (whatever you have around)
1 can peeled and chopped tomatoes
1 tablespoon cornmeal
1 teaspoon unsweetened cocoa
2 tablespoons tomato paste
1 tablespoon ground cumin
1 tablespoon chili powder
1 tablespoon onion powder
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon red crushed chili flakes
3 chipotle peppers, chopped (from a can in adobo sauce)
1 cup cilantro, chopped
1 can red beans, drained

Season the meat heavily with salt and pepper. In the cooker on BROWN setting, add the oil and brown the meat. Add the beer and all other ingredients except for beans. Close and lock the lid of the multi-cooker and press the MEAT setting, set the timer for 25 minutes. Turn off the unit and allow to cool naturally until the pressure is released. Mix in the beans and serve.

## BABY BACK RIBS

Serves: 4 – 6

35 minutes, MEAT function

2 - 3 pounds baby back ribs cut to fit into pot
1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper
1 teaspoon cumin
1 teaspoon paprika
½ teaspoon cayenne pepper
1 teaspoon garlic powder
½ teaspoon Coleman's mustard
2 tablespoons vegetable oil
1 ½ cups chicken broth
8 ounces of your favorite BBQ sauce

Mix all the spices together and rub into the ribs. Set the cooker to BROWN setting, brown the ribs on all sides. Insert a cooking rack and place the ribs on the rack. Add the broth and close and lock the lid of the multi-cooker.

Using the MEAT setting set the timer for 30 minutes. Turn off the unit and release pressure quickly, uncover. Serve with a little bit of its natural juices mixed with BBQ sauce.

# Steam

## SALMON WITH LEMON CHIVE SAUCE

Serves:

8 minutes, STEAM function

*A delicate salmon fillet with a creamy and tart sauce - perfect with a side of rice pilaf or a healthy medley of vegetables.*

4 salmon fillets (5.5 / 6oz. approximately)
Salt
Black pepper
1 cup of water

Sauce:
¼ cup (50 ml) olive oil
3 tablespoons chopped fresh chives
2 tablespoons lemon juice
1 tablespoon Dijon Mustard

In a large bowl, combine the olive oil with the chives, the lemon juice and the mustard and a pinch each of salt and pepper. Add the 1 cup of water to the inner pot. Insert the trivet and then the steamer basket. Pour the sauce over the salmon and place the fillets in the steamer baskets. If fillets are too big, place only two fillets in each basket. Close the lid and turn the knob to steam. Set the timer for 8 minutes with the STEAM function. Carefully remove the lid and remove the steamer basket with oven mitts.

## STEAMED SHRIMP

Serves: 2

5 minutes, STEAM function

*Easy to make & healthy steamed dish for a fast and flavorful appetizer.*

1 pound large shrimp
1 ½ tablespoons Old Bay Seasoning
1 cup chicken broth or water
Cocktail Sauce
Lemons

Place the 1 cup of chicken broth or water into the removable cooking pot. Place the shrimp into the steamer basket and place the steamer basket into the removable cooking pot. Season the shrimp with Old Bay Seasoning. Close and lock the lid of the Multi-cooker. Place the regulator knob on STEAM and then pressure the STEAM button. Set the timer for 5 minutes. The shrimp is cooked when they are the shape of the letter C. Place the cocktail sauce in a ramekin and place the shrimp in a serving dish with slices of lemons.



## POTATO SALAD WITH CHIVES

Serves: 8

20 minutes, STEAM function

*A great side dish that is sure to be the favorite at your next BBQ or picnic.*

2 pounds skinned potatoes, peeled and cut into 1/2-inch thick slices
2 tablespoons white vinegar
2 tablespoons Dijon mustard
½ cup mayonnaise
½ cup chopped fresh chives
2 cups water or chicken broth
Salt and pepper

Fill removable cooking pot with 2 cups of water or chicken broth. Place the potatoes equally into two steamer baskets and place the steamer basket within the removable cooking pot. Close and lock the lid of the multi-cooker and set the regulator knob to STEAM. Press the STEAM function and set the timer to 20 minutes. After 20 minutes, remove the potatoes from the lower steamer basket and transfer them to a serving bowl. Sprinkle the potatoes with white vinegar. Stir gently with a spatula so the potatoes absorb the vinegar. In a small bowl, mix the salt, pepper, mayonnaise and mustard. Add the chives and stir. Add as much dressing as you would like to the potatoes, gently tossing the mixture. Cover and refrigerate for up to 2 hours before serving.

## ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE

Serves: 4 - 6

20 minutes, STEAM function

*A classic, lemony Hollandaise sauce that is lusciously rich & smooth for a perfect match with the steamed asparagus.*

1 pound asparagus, trimmed
Salt to taste

Sauce:
3 egg yolks
¼ teaspoon Dijon mustard
1 tablespoon lemon juice
1 dash hot pepper sauce (e.g. Tabasco™)
1 cup water or chicken broth
½ cup butter

Fill removable cooking pot with 1 cup water or chicken broth. Place the asparagus in the steamer basket. Set the regulator knob to STEAM. Press the STEAM function and set the timer for 20 minutes. In a blender, combine the egg yolks, mustard, lemon juice and hot pepper sauce. Cover, and blend for about 5 seconds. Place the butter in a glass measuring cup. Heat butter in the microwave for about 1 minute, or until completely melted and hot. Set the blender on high speed, and pour the butter into the egg yolk mixture in a thin stream. It should thicken almost immediately. If necessary, keep the sauce warm until serving by placing the blender container in a pan of hot tap water. Place the steamed asparagus into a serving dish and pour the hollandaise sauce on top & serve.

# Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor 6 Quart Premium Pressure Cooker item # 670041930" when you call.

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

# FAGOR PREMIUM 6 QUART PRESSURE COOKER

## WARRANTY REGISTRATION CARD

MR./MRS./MS.:________________________________

TELEPHONE:________________________________

ADDRESS: ________________________________

DATE OF PURCHASE: ________________________________

NAME OF STORE WHERE PURCHASED:________________________________

NAME OF PRODUCT:________________________________

EMAIL:________________________________

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service or register your product online at http://www.fagoramerica.com/my_fagor/product_registration.

**FAGOR WARRANTY REGISTRATION**
PO BOX 2181, HACKENSACK, NJ 07606

The manufacturer reserves the right to modify the terms described in this manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones.

Le fabricant se reserve le droit de modifier les modèles décrits dans la brochure.




PO BOX 2181
So. Hackensack, NJ 07606

www.fagoramerica.com
1-800-207-0806

V.1